ДАРІЯ

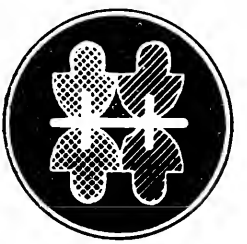
ЦВЕК

ПЕЧИВО

ВИПУСК 2

ДАРІЯ
ЦВЕК

ПЕЧИВО



ВИПУСК 2

ЛЬВІВ, «КАМЕНЯР», 1993

ББК 36.997
Ц26

У ВИДАННІ ОПИСАНО ВИРОБИ З ТІСТА,
ЯКІ МОЖНА ПРИГОТУВАТИ В ДОМАШНІХ УМОВАХ.
У ВИПУСК II ВКЛЮЧЕНО РЕЦЕПТИ
БУЛОК, БАБ, ПИРОГІВ, ПИРІЖКІВ, ПАМПУШОК.
ПОДАНО ТАКОЖ ТЕХНОЛОГІЮ ПРИГОТУВАННЯ
ІТАЛІЙСЬКОЇ ПІЦЦИ
І ФРАНЦУЗЬКОГО ТАРТА.

Ц $\frac{3404000000\text{-}033}{93}$ Без оголошення

ISBN 5-7745-0515-4 (Вип. 2)
ISBN 5-7745-0513-8

© Дарія Цвек, 1993

БУЛКИ І БУЛОЧКИ

БУЛКА ПІСНА

Тісто: *1 кг борошна, 2 склянки води або молока, 20 г дріжджів, 50 г цукру, 1 ч. ложка солі.*
Дріжджі розвести у теплій воді з 1 ст. ложкою цукру і, коли почнуть бродити, влити в посудину з борошном, додати сіль, цукор. Замісити тісто, накрити серветкою і поставити в тепле місце, щоб підійшло. Коли тісто підійде, його слід знову вимісити, викласти на змащений жиром лист і ще раз поставити, щоб підійшло. Потім змастити яйцем або молоком чи водою і пекти в гарячій духовці (210—220 °С) протягом 45 хв.

БУЛКА З КАРТОПЛЕЮ

Тісто: *500 г борошна, 1 склянка молока, 20 г дріжджів, 50 г вершкового масла або маргарину, 50 г цукру, 2 варені картоплини, $^1/_2$ ч. ложки солі, мак.*
Дріжджі розвести в теплому молоці з 1 ст. ложкою цукру і, коли почнуть бродити, влити в посуд з борошном, додати терту картоплю, цукор, сіль і замісити. Під кінець вимішування додати розтоплений жир і, добре вимісивши, накрити тісто серветкою, поставити в тепле місце, щоб підійшло. Потім перемісити, викласти його на змащений жиром лист і знову поставити, щоб підійшло. Тоді змастити яйцем, посипати маком і пекти в гарячій духовці (210—220 °С) протягом 35 хв.

БУЛОЧКИ ДОБРІ

Тісто: *500 г борошна, 1 склянка вершків або молока, 3 жовтки, 20 г дріжджів, 1 ст. ложка вершкового масла або маргарину, 3 ст. ложки цукру, цедра з $^1/_2$ цитрини, ванілін.*

Дріжджі розвести в теплому молоці або вершках з 1 ст. ложкою цукру і, коли почнуть бродити, влити в посудину з борошном. Додати розтерті з цукром добіла жовтки, цедру, ванілін, розтоплений жир, замісити пухке тісто. Виробити невеличкі булочки і викласти їх на змащений жиром лист. Поставити в тепле місце, щоб підійшли, після чого змастити яйцем і пекти в гарячій духовці (210—220 °С) протягом 30 хв.

БУЛОЧКИ ЧАЙНІ

Тісто: *500 г борошна, 1 склянка молока, 2 яєць, 3 жовтки, 50 г дріжджів, 100 г вершкового масла або маргарину, 50 г цукру, 1/2 ч. ложки солі.*

Дріжджі розвести в теплому молоці з 1 ст. ложкою цукру і, коли почнуть бродити, влити їх у посудину з борошном, додати розтерті з цукром добіла жовтки, пінну з двох білків, сіль і замісити. Під кінець місіння влити розтоплений жир і продовжувати місити. Коли жир рівномірно розійдеться в тісті, накрити і поставити тісто в тепле місце, щоб підійшло, а як підійде, виробляти невеличкі круглі булочки, надрізуючи їх посередині ножем, скласти на змащений жиром лист і поставити, щоб підійшли. Тоді змастити їх яйцем і пекти в гарячій духовці (190—200 °С) протягом 30 хв.

БУЛОЧКИ «БУХТИ»

Тісто: *250 г борошна, 1/2 склянки молока, 3 жовтки, 20 г дріжджів, 50 г вершкового масла або маргарину, 50 г цукру, 1/2 ч. ложки солі, 150 г повидла, цедра з 1/2 цитрини, цукрова пудра.*

Дріжджі розвести в теплому молоці з 1 ст. ложкою цукру і, коли почнуть бродити, влити в посудину з борошном, додати розтерті з цукром добіла жовтки, цедру, сіль і замісити тісто. Під кінець вимішування влити розтоплений жир і місити, щоб тісто повністю ввібрало його. Тісто накрити і поставити, щоб підійшло. Тоді, вмочуючи руки у жир, виробляти 50-грамові булочки і в кожну загортати повидло. Укладати їх на лист одна біля одної, накрити серветкою і поставити, щоб підійшли, після чого змастити білком і пекти в гарячій духовці (190—200 °С) протягом 30 хв. Спечені булочки ще гарячі посипати цукровою пудрою.

БУЛКА ПОДІЛЬСЬКА

Тісто: *500 г борошна, 1 склянка молока, 2 жовтки, 30 г дріжджів, 50 г вершкового масла або маргарину, 50 г цукру, $^1/_2$ ч. ложки солі, цедра з $^1/_2$ цитрини.*

Дріжджі розвести в теплому молоці з 1 ст. ложкою цукру і 1 ст. ложкою борошна. Коли дріжджі почнуть бродити, влити їх в посудину з борошном, додати розтерті з цукром жовтки, цедру, сіль і замісити тісто. Під кінець вимішування влити розтоплений жир, добре вимісити, накрити і поставити в тепле місце, щоб тісто підійшло. Як підійде, знову вимісити. З тіста сплести косу (рис. 1), викласти на змащений жиром лист і поставити, щоб підійшло. Тоді змастити яйцем і пекти в гарячій духовці (210—220 °С) протягом 35 хв.

Рис. 1. Булка подільська

БУЛКА СВЯТКОВА З ЗАПАРЕНОГО ТІСТА

Тісто: *1 кг борошна, 2 склянки молока, 10 жовтків, 100 г дріжджів, 200 г вершкового масла або маргарину чи олії, 150 г цукру, 1 ч. ложки солі.*

У посудині для тіста запарити гарячим молоком 250 г борошна і розтерти його, щоб не було грудочок. Як охолоне, влити розведені в теплому молоці з 3 ст. ложками борошна і 1 ст. ложкою цукру дріжджі. Коли розчина почне бродити, вимішати її з жовтками, збитими з цукром добіла. Додати борошна, скільки забере розчина, солі і замісити тісто. Під кінець вимішування влити розтоплений жир або олію і місити, доки тісто не вбере весь жир. Накрити і поставити в тепле місце, щоб підійшло, після чого виробити булку: тісто поділити на чотири частини, скачати з них валки. Сплести їх по два, а тоді знову разом перекрутити і покласти у змащену жиром круглу форму, дно якої вистелене промащеним пергаментним папером. Коли тісто у формі добре підійде, змастити його яйцем. Пекти в гарячій духовці (190—200 °С) протягом 45 хв.

БУЛКА-ПЛЕТІНКА

Тісто: *1,5 кг борошна, 3 склянки молока, 5 яєць, 50 г дріжджів, 100 г вершкового масла або маргарину чи олії, 100 г цукру, 1/2 ч. ложки солі, мак.*
У теплому молоці розвести дріжджі з 1 ст. ложкою цукру і, коли почнуть бродити, вилити їх в посудину з борошном, розмішати до консистенції густої сметани, посипати борошном, накрити і поставити в тепле місце. Коли розчина підійде, посолити, додати добре збиті з цукром яйця і, всипавши решту борошна, замісити тісто. Коли воно відставатиме від рук, влити теплий жир або олію і місити, поки жир не з'єднається рівномірно з тістом. Накрити і поставити, щоб тісто підійшло. Після цього змоченою у жирі рукою перемісити його ще раз і знову дати підійти. Тоді викласти тісто на дошку, посипану борошном, і третину відрізати. Більшу частину поділити ще на три частини, скачати з них валки з потовщеною серединою, сплести косу і покласти на змащений жиром лист. Косу починати плести з середини в один, а потім у другий кінець. З тіста, що залишилось, сплести меншу косу і покласти зверху. Поставити лист у тепле місце, щоб тісто підійшло, змастити білком, посипати маком і пекти в гарячій духовці (210—220 °С) протягом години.

БАБИ

БАБА ПОКУТСЬКА

Тісто: *1 кг борошна, 1 склянка молока, 15 жовтків, 100 г дріжджів, 300 г вершкового масла або маргарину, 200 г цукру, 100 г родзинок, 1/2 ч. ложки солі, ванілін.*
Помадка: *2 білки, 200 г цукрової пудри, сік з 1/2 цитрини, ванілін.*
У теплому молоці розвести дріжджі з 1 ст. ложкою цукру і 3 ст. ложками борошна і поставити, щоб почали бродити. Каструлю з жовтками, цукром і ваніліном поставити у більшу каструлю, в якій кипить вода, і збивати жовтки, поки не утвориться однорідна пухка маса, дати їй охолонути. Приготовлену раніше розчину посо-

лити і влити в посудину з борошном, додати збиті жовтки і вимісити. Під кінець вимішування влити розтоплений жир і знову місити, поки жир не розійдеться рівномірно в тісті, додати перебрані і помиті родзинки, знову перемісити, накрити і поставити тісто в тепле місце, щоб підійшло. Потім тісто перекласти в змащену вершковим маслом, посипану сухарями і вистелену промащеним пергаментним папером форму, заповнивши її на $^2/_3$; накрити і поставити, щоб воно підросло. Тоді змастити білком і пекти в гарячій духовці (190—200 °С) протягом 45 хв. Спечені баби можна змастити білковою помадкою.

Помадку приготувати так: розтерти дерев'яною ложкою білки з цукровою пудрою до утворення однорідної пухкої маси, додати до смаку цитриновий сік або цитринову кислоту, ванілін.

БАБА ПУХКА

Тісто: *1 кг борошна, 1 склянка молока, 30 жовтків, 150 г дріжджів, 250 г вершкового масла або маргарину чи олії, 300 г цукру, 250 г родзинок, $^1/_2$ ч. ложки солі, ванілін.*

Помадка: *200 г цукру, 5 ст. ложок води, $^1/_2$ ст. ложки оцту, ромова есенція, 1 ч. ложка вершкового масла.*

Дріжджі розвести в теплому молоці з 1 ст. ложкою цукру і 3 ст. ложками борошна і поставити, щоб розчина почала бродити. Жовтки збивати з цукром і ваніліном в посудині, яку поставити в більшу каструлю з киплячою водою. Збивати, поки не утвориться пухка однорідна маса. Розчину посолити і влити в посудину з борошном, додати збиті жовтки і вимісити. Під кінець місіння влити розтоплений жир або теплу олію і місити, доки жир не з'єднається рівномірно з тістом. Тоді додати промиті родзинки, легко перемісити, накрити і поставити тісто в тепле місце. Коли воно підійде, перекласти частинами в змащену вершковим маслом, посипану сухарями і вистелену промащеним папером форму, заповнивши її на 2/3. Коли тісто підійде і заповнить форму, змастити його яйцем і пекти в гарячій духовці (190—200 °С) протягом 50 хв. Спечені ще гарячі баби посипати цукровою пудрою з ваніліном або холодні покрити двічі ромовою помадкою.

Помадку приготувати так: цукор залити гарячою водою, додати оцет, накрити і варити. Якщо крапля сиропу, спа-

даючи з ложки, тягне за собою «нитку», зняти з плити і розтирати. Коли сироп почне біліти, додати ромову есенцію і вершкове масло.

БАБА ПОДІЛЬСЬКА

Тісто: *500 г борошна, 1 склянка молока, 100 г цукру, 8 жовтків, 100 г дріжджів, 3 ст. ложки вершкового масла або маргарину чи олії, 100 г родзинок, 1/2 ч. ложки солі, ванілін.*

Помадка: *150 г цукрової пудри, 1/2 цитрини, 2—3 ст. ложки води, ромова есенція.*

Дріжджі розвести в теплому молоці з 1 ст. ложкою цукру. Коли вони почнуть бродити, влити їх у посудину з борошном, посолити, додати розтерті з цукром жовтки і замісити. Як тісто відставатиме від рук, влити розтоплений жир або теплу олію і вимісити. Всипати промиті родзинки, вимісити, накрити і поставити тісто, щоб підійшло. Тоді викласти його у форму, вистелену промащеним папером, заповнивши її на 2/3, і поставити, щоб ще раз підійшло. Коли тісто заповнить форму, змастити його яйцем і пекти в гарячій духовці (190—200 °С) протягом 45 хв. Спечені баби ще гарячими посипати цукровою пудрою з ваніліном або холодні покрити ромовою помадкою.

Помадку приготувати так: цукрову пудру розтирати з водою, додаючи по кілька крапель цитринового соку і ромової есенції, поки не утвориться однорідна пухка блискуча маса.

БАБА ЗВИЧАЙНА

Тісто: *500 г борошна, 1 склянка молока, 4 жовтки, 50 г дріжджів, 100 г вершкового масла або маргарину чи олії, 100 г цукру, 1/2 ч. ложки солі, ванілін.*

Розвести в теплому молоці дріжджі з 1 ст. ложкою цукру і 1 ст. ложкою борошна. Коли розчина почне бродити, влити її в посудину з борошном, додати розтерті з цукром добіла жовтки, посолити і замісити. Під кінець вимішування влити розтоплений жир або теплу олію, вимісити ще раз, щоб тісто ввібрало весь жир, накрити і поставити в тепле місце. Коли тісто підійде, перемісити, викласти його в форму, дно якої вистелене промащеним папером, заповнити її на 2/3. Тісто знову поставити, щоб підійшло. Коли форма виповниться, тісто змастити яйцем і пекти в гарячій духовці (190—200 °С) протягом 45 хв.

БАБА СВЯТКОВА

Тісто: *1 кг борошна, 2 склянки молока, 10 жовтків, 100 г дріжджів, 200 г вершкового масла або маргарину чи олії, 200 г цукру, 100 г родзинок, 1/2 ч. ложки солі, цедра з 1/2 цитрини.*

Дріжджі розвести у теплому молоці з 1 ст. ложкою цукру і 3 ст. ложками борошна. Коли розчина почне бродити, влити її у посуд з борошном, додати розтерті з цукром жовтки, посолити і замісити. Місити до появи пухирців і тоді влити розтоплений жир, знову добре перемісити, щоб тісто ввібрало жир, додати промиті родзинки, цедру, вимісити, накрити і поставити, щоб підійшло. Коли тісто збільшиться в об'ємі вдвоє, частину його викласти у форму, дно якої вистелене промащеним папером, заповнити форму на 1/3 і поставити, щоб підійшло. Коли форма виповниться, змастити тісто яйцем і пекти в гарячій духовці (190—200 °С) протягом 45 хв.

БАБА БУДЕННА

Тісто: *1 кг борошна, 2 склянки молока, 5—6 яєць, 50 г дріжджів, 100 г вершкового масла або маргарину чи олії, 150 г цукру, 1/2 ч. ложки солі, ванілін.*

Дріжджі розвести у теплому молоці з 1 ст. ложкою цукру і 1 ст. ложкою борошна. Коли розчина почне бродити, влити її в посудину з борошном, посолити, додати жовтки, розтерті з цукром, ванілін і замісити. Під кінець вимішування додати розтоплений жир чи теплу олію і місити, поки жир не з'єднається з тістом. Відразу викласти його у форму, дно якої вистелене промащеним папером, заповнивши її на 2/3. Накрити і поставити в тепле місце, щоб підійшло. Тоді змастити яйцем і пекти у гарячій духовці (190—200 °С) протягом 45 хв.

БАБА ЛЬВІВСЬКА

Тісто: *750 г борошна, 1/2 склянки молока, 8 жовтків, 100 г дріжджів, 150 г вершкового масла або маргарину, 150 г цукру, 1/2 ч. ложки солі, ванілін, 50 г родзинок, 50 г цукатів, 3 гіркі мигдалини.*

Сироп: *200 г цукру, 1 1/2 склянки води, сік і цедра з 1/2 цитрини, кілька крапель ромової есенції.*

Помадка: *200 г цукру, 6 ст. ложок води, 1 ч. ложка вершкового масла, 1/2 ч. ложки оцту, кілька крапель ромової есенції, сік з 1/2 цитрини.*

Дріжджі розвести в теплому молоці з 1 ст. ложкою цукру. Коли розчина почне бродити, влити її у посудину з борошном, посолити, додати розтерті з цукром жовтки, ванілін і замісити тісто. Під кінець вимішування додати розтоплений жир і місити, поки тісто не вбере весь жир, потім додати промиті родзинки, нарізані цукати, натертий на дрібній тертці мигдаль, перемісити, накрити і поставити в тепле місце, щоб підійшло. Тоді тісто викласти в форму, дно якої вистелити промащеним папером, заповнивши її на $^1/_3$, і поставити, щоб підійшло. Змастити його яйцем і пекти в гарячій духовці (190—200 °С) протягом 40 хв. Спечені баби на другий день поколоти дерев'яною паличкою в кількох місцях, скропити сиропом, щоб добре просякли, після чого змастити помадкою.

Сироп приготувати так: цукор залити водою з цитриновим соком, заварити, додати ромову есенцію, цедру і вимішати.

Помадку приготувати так: цукор залити гарячою водою, додати оцет і варити. Якщо крапля сиропу, спадаючи з ложки, тягне за собою «нитку», зняти з вогню і розтирати, додавши вершкове масло. Коли сироп почне білі-ти, влити цитриновий сік і ром.

БАБА ТЕРТА

Тісто: *250 г борошна, 250 г маргарину, 2 ст. ложки крохмалю, 150 г цукру, 6 яєць, цедра з 1 цитрини, 100 г родзинок,* $^1/_2$ *ч. ложки соди,* $^1/_2$ *ч. ложки цитринової кислоти.*

Маргарин розтерти на пухку масу, поступово додаючи цукор, по яйцю, по ложці борошна, вимішаного з просіяною содою і цитриновою кислотою. Під кінець додати промиті родзинки, цитринову цедру, вимішати, викласти до змащеної жиром і посипаної сухарями форми. Пекти в добре нагрітій духовці (240 °С) протягом 30 хв. Бабу вибрати з форми холодною і посипати цукровою пудрою.

БАБА НАШВИДКУРУЧ

Тісто: *500 г борошна, 1 склянка молока, 3 яєць, 50 г дріжджів, 100 г вершкового масла або маргарину, 100 г родзинок, 100 г цукру,* $^1/_2$ *ч. ложки солі, цедра з* $^1/_2$ *цитрини.*

Дріжджі розвести у теплому молоці з 1 ст. ложкою цукру. Коли розчина почне бродити, влити її в посудину з борошном. Посолити, додати розтерті з цукром яйця, цедру, родзинки і замісити тісто. Під кінець вимішування додати розтоплений жир і місити, поки він рівномірно не розійдеться в тісті. Тоді тісто викласти в змащену жиром і вистелену промащеним папером форму, заповнивши її на $^1/_3$. Тісто накрити і поставити в тепле місце, щоб підійшло. Змастити яйцем і пекти в гарячій духовці (190—200 °С) протягом 40 хв.

ПАМПУШКИ (ПОНЧИКИ)

● За рецептом замісити дріжджове тісто, накрити і поставити в тепле місце, щоб підійшло. Коли на тісті з'являться тріщини, перемісити, ще раз дати тісту підійти, а тоді частину його викласти на посипану борошном дошку, розкачати корж завтовшки з палець і склянкою позначити кола до половини коржа (рис. 2). У центр кожного кола покласти начинку, накрити другою половиною коржа і склянкою вирізати пампушки (рис. 3). Покласти їх на посипану борошном дошку, прикрити марлею і поставити в тепле місце, щоб підійшли.

● Налити в посудину олії або розтопленого смальцю і поставити на вогонь. Жиру для смаження потрібно стільки, щоб пампушки плавали в ньому. Для проби кинути шматочок тіста. Якщо воно спливе і почне рум'янитися — жир гарячий, і пампушки можна смажити. Пампушки слід класти у жир верхом донизу, злегка притискуючи, щоб вийшло повітря. Посуд зразу ж накрити кришкою. Коли низ пампушок зарум'яниться, їх слід обережно перевернути виделкою і посудину більше не накривати. Тоді навколо пампушки утвориться білий обруч, що прикрасить їх зовнішній вигляд. Смажити треба на невеликому вогні, щоб пампушки всередині не були сирі. Посмажені пампушки вибрати на промокальний папір, щоб увібрав жир, посипати цукровою пудрою з ваніліном і тримати в теплому місці.

● Черствіі пампушки можна відсвіжити. Для цього треба завинути їх у папір і поставити на кілька хвилин у гарячу духовку.

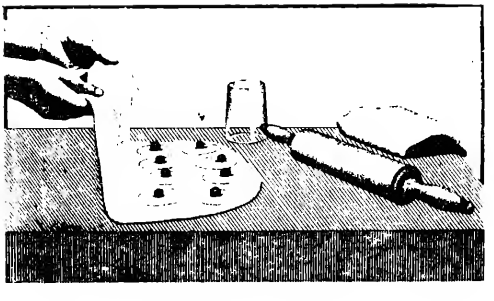


Рис. 2. Приготування пампушок

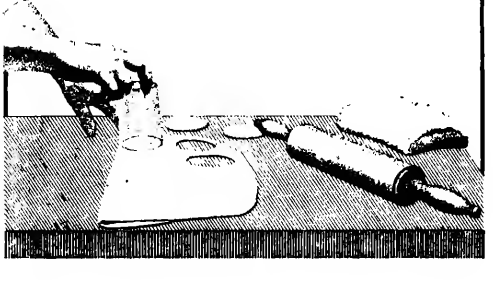


Рис. 3. Викраювання пампушок склянкою

ПАМПУШКИ БЕЗ НАЧИНКИ

500 г борошна, 2 яєць, 3 жовтки, 100 г маргарину, 100 г цукру, 1 склянка молока, 50 г дріжджів.

Дріжджі розпустити в молоці з 1 ст. ложкою цукру і 1 ст. ложкою борошна і поставити в тепле місце. Коли розчина почне підходити, додати яйця, жовтки, розтерті з цукром, розтоплений жир і вимішати ложкою. Всипати борошно і вимішувати, доки тісто почне відставати від ложки. Припинити вимішування і поставити, щоб тісто підійшло. Тоді змастити руки жиром, виробити пампушки і смажити їх на олії.

ПАМПУШКИ З АПЕЛЬСИНОВОЮ ЦЕДРОЮ

1 кг борошна, 10 жовтків, 200 г цукру, 200 г вершкового масла або маргарину, 120 г дріжджів, $^1/_2$ склянки молока, $^1/_2$ ч. ложки солі, цедра з 1 апельсина.

Дріжджі розвести в теплому молоці з 1 ст. ложкою цукру і поставити в тепле місце. Коли почнуть бродити, влити їх у розтерте з цукром і жовтками масло, додати сіль, апельсинову цедру, всипати борошно і замісити.

Тісто накрити і поставити в тепле місце, щоб підійшло, а як збільшиться в об'ємі вдвоє, перемісити. Дати тісту ще раз підійти, а тоді виробляти пампушки і смажити.

ПАМПУШКИ З СИРНОГО ТІСТА

250 г борошна, 20 г дріжджів, 50 г вершкового масла, 50 г цукру, 1 яйце, 1 жовток, 150 г сиру, 1/2 склянки молока.

Дріжджі розвести в теплому молоці з 1 ст. ложкою цукру і поставити в тепле місце, щоб почали бродити. Масло, цукор, жовток, яйце розтерти, додаючи ложкою перетертий крізь сито сир. Вимішати цю масу з розведеними дріжджами і борошном, замісити некруте тісто, розкачати і вирізати пампушки. Поставити на годину, щоб підійшли, і тоді смажити.

ПАМПУШКИ НАРОДНІ

1 кг борошна, 100 г дріжджів, 1/2 л молока, 100 г вершкового масла, 2 яєць, 8 жовтків, 100 г цукру, 1/2 ч. ложки солі, варення з троянди, ванілін.

Дріжджі розвести в теплому молоці з 3 ст. ложками борошна і 1 ст. ложкою цукру і поставити в тепле місце, щоб почали бродити. Тоді розчину влити в посудину з борошном, додати жовтки і яйця, розтерті з цукром і маслом, посолити і місити до появи пухирців. Поставити тісто в тепле місце. Коли підійде, розкачати, накласти варення і склянкою вирізати пампушки. Поставити їх, щоб підійшли, і смажити. Ще гарячими посипати цукровою пудрою з ваніліном.

ПАМПУШКИ З ДЖЕМОМ

800 г борошна, 100 г дріжджів, 150 г вершкового масла, 2 склянки молока, 1 яйце, 5 жовтків, 100 г цукру, 400 г вишневого джему, сік і цедра з 1 цитрини, 1/2 ч. ложки солі, ванілін.

Дріжджі розвести в теплому молоці з 1 ст. ложкою цукру і поставити, щоб почали бродити. Яйце і жовтки збити з цукром у посудині, яку помістити у більшу посудину з киплячою водою. Як маса збільшиться вдвоє, зняти, додати ванілін, сік і цедру з цитрини, розведені дріжджі, всипати просіяне борошно і посолити. Місити тісто доти, доки не почне відставати від рук. Тоді влити

розтоплене масло і знову місити до появи пухирців. Викласти на посипану борошном дошку і викачати валок, порізати його на однакові невеликі частинки, розкачати коржики і накласти на них джем, до якого додати кілька крапель ромової есенції, зліпити, надавши їм форму пампушки, прикрити серветкою і поставити в тепле місце, щоб підійшли, після чого смажити в жирі.

ПАМПУШКИ З ЯБЛУКАМИ

Тісто: *250 г борошна, 2 яєць, 50 г дріжджів, 50 г вершкового масла або маргарину, 50 г цукру, $^1/_2$ склянки молока, ванілін.*
Начинка: *1 кг яблук, 100 г цукру, 1 ст. ложка варення.*
Невеликі кислі яблука почистити, вибрати серединки, посипати цукром і залишити на тарілці. Замісити тісто, як на пампушки без начинки. Набрати тісто ложкою, зробити коржик і обгорнути ним яблуко, всередину якого перед тим покласти варення. Вироблені пампушки скласти на м'яку, посипану борошном серветку і поставити в тепле місце, щоб тісто підійшло. Смажити на олії і ще гарячими посипати цукровою пудрою з ваніліном.

ПАМПУШКИ «ДОЛКИ»

250 г борошна, 4 яєць, 1 склянка сметани або кефіру, 100 г цукру, 20 г дріжджів, на кінець ножа солі, ванілін.
Дріжджі розвести в молоці і поставити, щоб почали бродити. Жовтки розтерти з цукром, додати сметану або кефір, ванілін, розведені дріжджі, борошно і піну збитих білків. Замісити тісто до консистенції густої сметани і поставити в тепле місце, щоб підійшло. Намоченою в жирі ложкою набирати його і смажити на сковороді з долинками. Посмажені пампушки посипати цукровою пудрою з ваніліном.

ПИРІГ З ЧОРНИЦЯМИ

Тісто: *500 г борошна, 300 г маргарину, 1 ст. ложка цукру, 20 г дріжджів, 1/2 склянки сметани, 2 жовтки.*
Начинка: *500 г чорниць, 100 г цукру, ванілін з цукровою пудрою, 2 ст. ложки білих сухарів.*
Жир посікти з борошном, додати цукор, влити сметану, подрібнені дріжджі, додати жовтки і далі сікти, щоб утворилося тісто. Готове тісто винести на годину в холодне місце, потім розкачати. Вздовж країв гострим ножем нарізати смуги завширшки 2 см і завдовжки 8 см. На середину накласти чорниці і посипати їх цукром та білими сухарями. Смужки накласти на пиріг і заплести (рис. 4). Пекти в гарячій духовці (210—240 °С) протягом 45 хв. Спечений пиріг нарізати і густо посипати цукровою пудрою з ваніліном.

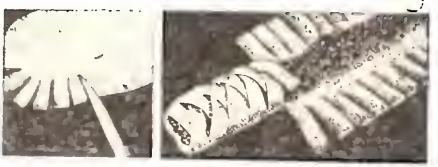


Рис. 4. Пиріг з чорницями

ПИРІГ ДРІЖДЖОВИЙ З СЛИВАМИ

Тісто: *500 г борошна, 150 г вершкового масла або маргарину, 30 г дріжджів, 1/2 склянки молока, 4 жовтки, 2 ст. ложки цукру, ванілін, цукрова пудра, 1/2 склянки сметани.*
Начинка: *750 г слив (абрикосів).*
Жир посікти з борошном, влити розведені в теплому молоці дріжджі і жовтки, розтерті з цукром і ваніліном, сметану. Замісити пухке тісто, розкачати корж і покласти на змащений жиром лист. Корж змастити білком, накласти сливи без кісточок (шкіркою до тіста), після чого пиріг поставити на годину в тепле місце, щоб тісто підійшло. Пекти в гарячій духовці (210—220 °С) протягом 45 хв. Спечений пиріг, знявши з листа, ще гарячим нарізати на квадрати, густо посипати цукровою пудрою з ваніліном.

ПИРІГ З БАБКОВОГО ТІСТА З СЛИВАМИ

Тісто: *500 г борошна, 30 г дріжджів, 1 склянка молока, 100 г маргарину, 2 яєць, 50 г цукру, цедра з* $^1/_2$ *цитрини, ванілін, цукрова пудра.*
Начинка: *750 г слив.*
У підігрітому молоці розвести дріжджі з 1 ст. ложкою борошна і 1 ч. ложкою цукру і поставити в тепле місце. Коли вони почнуть бродити, влити розчину у посудину з борошном, додати розтертий з цукром і жовтками теплий маргарин, ванілін, цедру, посолити і замісити тісто. Поставити в тепле місце, щоб підійшло. Розкачати, викласти на змащений жиром лист, змастити білком, накласти половинками сливи без кісточок (шкіркою до тіста) і знову залишити, щоб тісто ще раз підійшло. Пекти у гарячій духовці (190—200 °С) протягом 45 хв. Знявши пиріг з листа, ще гарячим порізати і посипати його цукровою пудрою з ваніліном.

ПИРІГ ТЕРТИЙ З СЛИВАМИ

Тісто: *500 г борошна, 100 г цукру, 100 г вершкового масла, 50 г дріжджів, 4 жовтки,* $^1/_2$ *склянки сметани, 2—3 ст. ложки молока, ванілін, цукрова пудра.*
Начинка: *700 г слив.*
Дріжджі розвести у 2—3 ст. ложках підігрітого молока. Масло розтерти з цукром і жовтками, все це змішати, додати сметану, борошно і вибити ложкою, щоб утворилася густа маса. Це тісто вилити односантиметровим шаром на змащений жиром і посипаний борошном лист і змастити білком. На верх накласти розрізані сливи без кісточок (шкіркою до тіста). Поставити на годину в тепле місце, щоб тісто підійшло, потім пекти в гарячій духовці (210—240 °С) протягом 30 хв. Спечений пиріг порізати і посипати цукровою пудрою з ваніліном.

ПИРІГ З ЯБЛУКАМИ

І варіант

Тісто: *500 г борошна, 2 яєць, 50 г вершкового масла або маргарину,* $^1/_2$ *склянки сметани або кефіру, 50 г цукру,* $^1/_2$ *ч. ложки соди,* $^1/_2$ *ч. ложки цитринової кислоти.*
Начинка: *1 кг яблук,* $^1/_2$ *склянки білих мелених сухарів, 50 г цукру, кориця.*

Жир посікти з просіяним борошном, содою і цитриновою кислотою, додати жовтки, цукор, сметану або кефір. Замісити тісто і поділити його на дві частини. Розкачати з них коржі. Один з коржів покласти на змащений жиром лист, поколоти виделкою, посипати сухарями, накласти пошатковані яблука, посипати їх цукром, корицею і знову сухарями, накрити другим коржем, поколоти виделкою, змастити білками, збитими з 2 ст. ложками цукру. Пекти в гарячій духовці (210—240 °С) протягом 35 хв. Спечений пиріг порізати.

До цього тіста можна додати 20 г дріжджів. Їх слід розвести в 2—3 ст. ложках підігрітого молока і замісити з тістом, після чого поставити на годину в тепле місце, щоб підійшло.

II варіант

Тісто: *500 г борошна, 1 склянка сметани, 100 г цукру, 250 г жиру, 3—4 яєць, $^1/_2$ ч. ложки соди, ванілін, цукрова пудра, $^1/_2$ ч. ложки цитринової кислоти.*

Начинка: *1 кг яблук, 50 г цукру, 2—3 ст. ложки мелених білих сухарів, кориця, апельсинова цедра.*

Жир посікти з просіяним борошном, содою і цитриновою кислотою, додати розтерті з цукром і ваніліном жовтки, сметану і замісити тісто. Залишити його на кілька годин. Потім $^2/_3$ тіста розкачати, покласти на змащений жиром лист, поколоти виделкою, посипати сухарями, зверху накласти пошатковані яблука, знову посипати сухарями, цукром, цедрою і корицею. З білків збити круту піну без цукру і змастити нею яблука. Зверху рівномірним шаром натерти на дрібній тертці решту тіста. Пекти в гарячій духовці (210—240 °С) протягом 45 хв. Спечений пиріг порізати і посипати цукровою пудрою.

ПИРІГ ПІСОЧНИЙ З ВИШНЯМИ

Тісто: *350 г борошна, 150 г вершкового масла або маргарину, 5 яєць, 200 г цукру, ванілін.*

Начинка: *500 г вишень.*

Жир посікти з борошном, додати 50 г цукру, жовтки, ванілін і замісити тісто. Викласти його шаром завтовшки 1 см на змащений жиром лист, а зверху накласти вишень без кісточок. Пекти в гарячій духовці (240 °С) протягом 35 хв. Спечений, ще гарячий, пиріг покрити збитою з рештою цукру піною з білків і поставити ще раз на кілька хвилин у духовку, щоб піна підсохла.

ПИРІГ ДРІЖДЖОВИЙ З ВИШНЯМИ АБО ЧЕРЕШНЯМИ

Тісто: *500 г борошна, 1 склянка молока, 20 г дріжджів, 1 ст. ложка вершкового масла або маргарину, 2 яєць, сіль, 50 г цукру, ванілін, цукрова пудра.*
Начинка: *750 г вишень або черешень.*
У підігрітому молоці розвести дріжджі з 1 ст. ложкою борошна і 1 ч. ложкою цукру і поставити в тепле місце. Коли дріжджі почнуть бродити, влити їх у посудину з борошном, додати розтерті з цукром і ваніліном жовтки, жир, на кінець ножа солі, добре вимісити, розкачати, покласти на змащений жиром лист, поставити, щоб тісто підійшло. Потім змастити його білком, накласти на нього вишні або черешні без кісточок і пекти в гарячій духовці (210—240 °С) протягом 30 хв. Спечений пиріг посипати цукровою пудрою з ваніліном.

ПИРІГ З ФРУКТАМИ З КОМПОТУ

Тісто: *400 г борошна, 150 г вершкового масла або маргарину, 100 г цукру, 3 яєць, $^1/_2$ склянки сметани, $^1/_2$ ч. ложки соди, $^1/_2$ ч. ложки цитринової кислоти.*
Начинка: *$^1/_2$ кг фруктів з компоту, 2 ст. ложки мелених білих сухарів, 100 г горіхів, 3 ст. ложки цукру.*
Жир посікти з просіяним борошном, содою і кислотою, додати розтерті з цукром жовтки, сметану і замісити тісто. Вистелити ним змащений жиром лист, поколоти виделкою і пекти в гарячій духовці (210—240 °С) протягом 35 хв. На спечений корж накласти добре відціджені фрукти з компоту, посипати їх сухарями, вкрити піною із збитих з 3 ст. ложками цукру білків, посипати січеними горіхами і пекти в теплій духовці (170 °С) протягом 30 хв.

ПИРІГ З РЕВЕНЕВИМ ДЖЕМОМ

Тісто: *300 г борошна, 150 г вершкового масла або маргарину, 50 г цукру, 2 варені жовтки, 1 сирий жовток, на кінець ножа солі і соди.*
Начинка *(джем): 500 г ревеню, 250 г цукру, цедра з 1 цитрини, $^1/_2$ склянки води.*
Жир посікти з просіяним борошном і содою, додати перетерті крізь сито варені жовтки, сирий жовток, цукор, посолити і замісити тісто. Поставити його на годину в холодне місце. Потім $^2/_3$ тіста розкачати і покласти в змащену жиром тортівницю, рівним шаром накласти хо-

лодний джем з ревеню. З решти тіста розкачати тоненькі валочки і зробити з них на джемі решітку, яку змастити білком. Пекти в гарячій духовці (210—240 °С) протягом 30 хв.

Джем з ревеню приготувати так: з 250 г цукру і $^1/_2$ склянки води зварити густий сироп. Ревінь промити, дрібно нарізати, запарити окропом, злити воду і покласти в сироп, додавши цедру. Варити до прозорості.

ПИРІГ ПІСОЧНИЙ З ПОВИДЛОМ

І варіант

Тісто: *750 г борошна, 250 г вершкового масла або маргарину, 100 г цукру, 1 склянка сметани, 1 яйце, 2 варені жовтки, $^1/_2$ ч. ложки соди, $^1/_2$ ч. ложки цитринової кислоти, сіль, цукрова пудра.*

Начинка: *$^1/_2$ кг повидла.*

Жир посікти з просіяним борошном, содою і цитриновою кислотою. Додати цукор, яйце, перетерті крізь сито варені жовтки, на кінець ножа солі і замісити на сметані круте тісто. Винести його на годину в холодне місце, після чого поділити на три частини, розкачати з них коржі, поколоти виделкою і пекти в гарячій духовці (210—240 °С) протягом 35 хв. Ще гарячими коржі перекласти повидлом і швидко порізати на квадрати, які посипати цукровою пудрою.

ІІ варіант

Тісто: *500 г борошна, 4 варені жовтки, 250 г вершкового масла або маргарину, 50 г цукру, $^1/_2$ склянки сметани, цедра і сік з 1 цитрини, на кінець ножа солі.*

Начинка: *500 г повидла, 2 білки.*

Помадка: *300 г цукру, сік з 1 цитрини, $^1/_2$ склянки води, 1 ст. ложка оцту.*

Жир посікти з борошном, додати перетерті крізь сито варені жовтки, цукор, цедру, посолити і замісити на сметані круте тісто. Якщо тісто буде надто круте, можна додати 2—3 ст. ложки води і цитриновий сік. Тісто поділити на дві частини і розкачати два коржі, покласти на змащений жиром лист, поколоти і пекти в духовці (210—240 °С) протягом 30 хв. Спечені коржі перекласти повидлом, розтертим з білками на пухку масу, і покрити помадкою.

Помадку приготувати так: цукор зварити з $^1/_2$ склянки води і оцтом. Коли крапля сиропу, спадаючи з ложки, потягне за собою «нитку», влити цитриновий сік або додати цитринову кислоту, розтерти добіла і полити пиріг.

ПИРІГ З МАСЛЯНИМИ КРИШКАМИ

Тісто: *500 г борошна, 2 яєць, 1 жовток, 50 г дріжджів, $^1/_2$ ч. ложки солі, 100 г маргарину, 1 ст. ложка вершкового масла, 50 г цукру, 1 склянка молока.*
Начинка: *1 склянка зцукрілого варення.*
На кришки: *100 г борошна, 50 г вершкового масла, 50 г цукру, ванілін.*
У теплому молоці розвести дріжджі з 1 ст. ложкою цукру, влити їх у посудину з борошном, додати розтерті з цукром і ваніліном яйця і жовток, посолити, замісити. Коли тісто відставатиме від рук, влити теплий жир і добре вимісити. Тісто розкачати завтовшки $^1/_2$ см, змастити розтопленим маслом, накласти варення, закрутити рулет, покласти на змащений жиром лист і дати тісту підійти. Після цього змастити білком, посипати кришками. Пекти в добре нагрітій духовці (200 °С) протягом 35 хв.
Кришки приготувати так: борошно, масло і цукор сікти ножем до утворення однорідної маси.

ПИРІГ З ТІСТА, ЩО БРОДИТЬ У ВОДІ

Тісто: *500 г борошна, 50 г дріжджів, $^1/_2$ склянки молока, 150 г цукру, 150 г вершкового масла, 4 жовтки, 100 г горіхів, 50 г родзинок.*
Піна: *4 ст. ложки цукру, 4 білки.*
Дріжджі розвести в теплому молоці з 1 ст. ложкою цукру і, коли почнуть бродити, влити в посудину з борошном, додати масло і вимісити. Тісто зав'язати у намочену і відтиснуту серветку, але не щільно, щоб воно мало місце підійти, і на цілу ніч покласти у відро з водою кімнатної температури. Коли тісто почне спливати, викласти його на посипану борошном дошку, додати жовтки, розтерті з 50 г цукру, і перемісити. Поставити в тепле місце, щоб підійшло. Потім розкачати і покласти на змащений жиром лист, поколоти, змастити білком, посипати посіченими горіхами, родзинками, цукром. Пекти в гарячій духовці (210—220 °С) протягом 35 хв.

ПИРІГ ГОРІХОВИЙ З ПОВИДЛОМ

Тісто: *250 г борошна, 50 г цукру, 250 г вершкового масла або маргарину, 250 г мелених горіхів, 5 білків, ванілін.*
Начинка: *500 г повидла.*
Помадка: *2 білки, 200 г цукрової пудри, 50 г шоколаду, ванілін.*
Жир розтерти з цукром, додати борошно, горіхи, ванілін, піну збитих білків і замісити тісто. Поділити його на дві частини і викачати два коржі. Покласти на лист, вистелений промащеним папером. Пекти в гарячій духовці (210—240 °С) протягом 30 хв. Спечені коржі перекласти повидлом. Пиріг можна покрити будь-якою помадкою, найкраще шоколадною.
Помадку приготувати так: білки розтерти з цукровою пудрою до утворення пухкої маси, тоді додати розігрітий шоколад, ванілін.

ПИРІГ ГОРІХОВИЙ З БІЛКОВОЮ ПІНОЮ

Тісто: *250 г борошна, 150 г вершкового масла або маргарину, 50 г цукру, 2 ст. ложки сметани.*
Начинка: *500 г вишневого джему, апельсинового або абрикосового варення без сиропу, 4 білки, 150 г цукру, 150 г мелених горіхів, ванілін.*
Жир посікти з борошном, додати цукор, сметану і замісити тісто. Винести його на годину в холодне місце. Потім з тіста розкачати круглий корж, покласти його на лист, вистелений промащеним папером, поколоти і пекти в гарячій духовці (210—240 °С) протягом 30 хв. На спечений ще теплий корж накласти вишневий джем або абрикосове чи апельсинове варення без сиропу, а потім піну, збиту з білків і цукру і вимішану з підсмаженими мелеными лісовими горіхами і ваніліном. Пиріг поставити в теплу духовку (150—200 °С), щоб піна добре підсохла.

ПИРІГ КОСІВСЬКИЙ

Тісто: *500 г борошна, 100 г смальцю, 100 г вершкового масла, 3—4 ложки сметани, 50 г цукру, 3 варені і 3 сирі жовтки, сіль, $^1/_2$ ч. ложки соди, $^1/_2$ ч. ложки цитринової кислоти, цукрова пудра.*
Начинка: *250 г горіхів, 100 г цукру, 500 г вишневого джему.*

Жир посікти з просіяним борошном, содою і цитриновою кислотою, додати перетерті крізь сито варені жовтки, розтерті з цукром сирі жовтки, сметану, на кінець ножа солі, замісити тісто і залишити його на кілька годин. Краще тісто замішувати на ніч, а вранці перемісити, розкачати два коржі, поколоти виделкою, перекласти їх масою з мелених горіхів, розтертих з цукром і змішаних з вишневим джемом, ще раз поколоти, змастити білком, збитим з цукром, і пекти в гарячій (210—240 °С) духовці протягом 35 хв. Спечений пиріг нарізати прямокутничками і посипати цукровою пудрою.

ПИРІГ ДРІЖДЖОВИЙ З СИРОМ

Тісто: *750 г борошна, 250 г вершкового масла або маргарину, 1 склянка сметани, 100 г цукру, 4 жовтки, 50 г дріжджів, 2—3 ст. ложки молока, сіль.*
Начинка: *500 г сиру, 200 г горіхів, 100 г цукру, 3 яєць, 1 ст. ложка вершкового масла, 2 ст. ложки манної крупи, ванілін.*
Дріжджі розвести у 2—3 ст. ложках підігрітого молока з 1 ч. ложкою цукру і поставити в тепле місце. Коли розчина почне бродити, влити її у посудину з борошном, додати розтерті з цукром жовтки, сіль і замісити на сметані тісто. Додати розтоплений жир, ще раз перемісити. Залишити тісто на ніч, а вранці знову перемісити, розкачати два коржі, перекласти сирною масою, поколоти, змастити яйцем, посипати цукром і пекти в гарячій духовці (210—240 °С) протягом 45 хв. Зняти з листа холодним.
Начинку приготувати так: сир з горіхами змолоти на м'ясорубці, а потім розтерти в макітрі з жовтками, маслом, цукром, ваніліном до утворення пухкої маси. Тоді цю масу вимішати з білковою піною і манною крупою, накласти на тісто.

ПИРІГ З СИРНОГО ТІСТА

Тісто: *250 г борошна, 250 г сиру, 250 г вершкового масла, 50 г цукру, 1 яйце.*
Начинка: *500 г повидла або джему чи варення з троянди, цукрова пудра.*
Масло посікти з борошном, додати перетертий крізь сито сир, яйце, цукор і замісити тісто. Дати йому постояти і розкачати два коржі. Покласти один корж на зма-

щений жиром лист, поколоти виделкою, накласти повидло або джем, накрити другим коржем і пекти в гарячій духовці (200—220 °С) протягом 30 хв. Спечений пиріг порізати, посипати цукровою пудрою.

ПИРІГ НАДІЇ

Тісто: *600 г борошна, 300 г вершкового масла або маргарину, 100 г цукру, 2 яєць, 2—3 ст. ложки сметани, $^1/_2$ ч. ложки соди, $^1/_2$ ч. ложки цитринової кислоти.*
Начинка: *500 г джему, 1 склянка дрібно посічених горіхів, цукрова пудра.*
У посуд для тіста просіяти борошно разом з содою і цитриновою кислотою, додати жир, цукор, жовтки і замісити на сметані круте тісто. Поділити його на три частини і охолодити. Одну частину натерти на дрібній тертці на змащений жиром лист і покрити джемом, потім натерти другу частину, її також змастити джемом і покрити піною збитих білків, нарешті натерти третю частину тіста і посипати посіченими горіхами. Пекти в гарячій духовці (210—240 °С) протягом 45 хв. Спечений пиріг порізати на квадрати і посипати цукровою пудрою.

ПИРІГ ДРІЖДЖОВИЙ З МАКОВОЮ НАЧИНКОЮ

Тісто: *500 г борошна, 100 г вершкового масла або маргарину, 5 жовтків, 1 склянка сметани, 50 г дріжджів, 50 г цукру.*
Начинка: *500 г маку, 150 г цукру, 50 г вершкового масла, 3 яєць, 50 г посічених горіхів, кориця, 2 ст. ложки манної крупи.*
Дріжджі посипати 1 ст. ложкою цукру і поставити в тепле місце. Коли вони розійдуться, покласти їх у посудину з борошном, додати розтоплений жир, розтерті з цукром жовтки, сметану і замісити тісто. Залишити його на ніч, а вранці перемісити, розкачати 2/3 тіста, покласти на змащений лист і накласти макову начинку. З тіста, що залишилося, вирізати смужки і викласти їх на начинку (рис. 5).

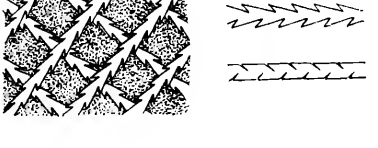


Рис. 5. Так вирізати смужки з тіста і накладати їх на відкритий пиріг з будь-якою начинкою

Змастити яйцем і пекти в гарячій духовці (210—220 °С) протягом 35 хв.

Начинку приготувати так: мак запарити, відцідити, добре розтерти, додати розтерті з цукром жовтки, вершкове масло. Все разом вимішати з білковою піною, родзинками, посіченими горіхами, корицею, манною крупою і накласти на тісто.

ПИРІГ МАКОВИЙ НА КЕФІРІ

Тісто: *500 г борошна, 1 склянка маку, 250 г вершкового масла або маргарину, 200 г цукру, 1/2 склянки кефіру, 3 яєць, 1/2 ч. ложки кориці, 2—3 гвоздики, 50 г посічених горіхів.*

У посудину для тіста покласти борошно, жир, 100 г цукру, 2 яєць, корицю, гвоздику і на кефірі замісити тісто, перемісити його з маком, розкачати і покласти на змащений жиром лист. Тісто поколоти, змастити яйцем, посипати рештою цукру, посіченими горіхами і пекти в гарячій духовці (210—240 °С) протягом 35 хв. Ще гарячим порізати на трикутнички.

ПИРІГ ЛИСТКОВИЙ З ЯБЛУКАМИ

Тісто: *300 г борошна, 150 г вершкового масла або маргарину, 1 яйце, 1/2 ст. ложки оцту, 2—3 ст. ложки молока, на кінець ножа солі.*

Начинка І: *500 г яблук, 50 г цукру, 1 ч. ложка кориці, 2 ст. ложки мелених білих сухарів.*

Начинка ІІ: *1 кг яблук, 400 г цукру, 1/2 склянки води, цедра з 1 цитрини або мандарина.*

Для змащування: *4 білки, 150 г цукру, 100 г посічених горіхів.*

Приготувати листкове тісто і розкачати два коржі. На один корж накласти пошатковані яблука, посипати їх цукром з корицею і сухарями, накрити другим коржем, краї позагинати. Верхній корж поколоти виделкою, змастити водою і посипати цукром. Пекти в дуже гарячій духовці (240—250°С) протягом 20 хв.

Цей пиріг можна приготувати з начинкою ІІ. Тоді окремо спекти один корж (протягом 25 хв), накласти охолоджену начинку, покрити її піною збитих з цукром білків, посипати горіхами і поставити на кілька хвилин у гарячу духовку, щоб піна затвердла.

Начинку ІІ приготувати так: яблука натерти на дрібній

тертці, додати їх до густого сиропу, звареного з води і цукру, вимішати з цитриновою або мандариновою цедрою, варити до прозорості.

ПИРІГ З М'ЯСОМ

І варіант

Тісто: *500 г борошна, 2 яєць, 200 г маргарину, 100 г сметани, 30 г дріжджів, 1 ч. ложка кмину, на кінець ножа цукру.*

Начинка: *500 г м'яса, морква, корінь петрушки, цибулина, 100 г маргарину, 1 яйце, сіль, перець.*

Маргарин посікти з просіяним борошном, додати жовтки, дріжджі, розтерті зі сметаною, кмин і замісити пухке тісто. Накрити, поставити в тепле місце, щоб підійшло. Тоді перемісити, поділити тісто на дві частини і розкачати з них коржі. Один з коржів помістити на змащений жиром лист, зверху рівним шаром накласти начинку, прикрити другим коржем, заліпити краї і поколоти виделкою. Змастити білком і пекти в нагрітій духовці (220 °С) протягом 30—40 хв. Спечений пиріг нарізати на квадрати, подавати гарячим, зверху полити розтопленим вершковим маслом. Якщо пиріг охолоне, поставити його на 10—15 хв у нагріту духовку.

Начинку приготувати так: зварені в бульйоні м'ясо і овочі змолоти двічі на м'ясорубці, додати сире яйце, сіль, перець і все добре вимішати. Начинка повинна бути недосоленою. Якщо начинки замало, додати намочену у бульйоні і легко віджату булку або 1—2 варені картоплини.

ІІ варіант

Тісто: *600 г борошна, 300 г маргарину, 100 г сметани, 2 яєць, по $^1/_2$ ч. ложки соди і цитринової кислоти, на кінець ножа цукру.*

Начинка: *300 г вареної яловичини, 200 г вареної свинини, цибулина, 50 г черствої булки, 50 г маргарину, яйце, сіль, перець.*

Маргарин посікти з просіяним борошном, содою і цитриновою кислотою, додати сметану, жовтки, цукор і далі сікти до утворення однорідної маси. Тоді домісити тісто руками і винести в холодне місце на 2 год, можна й на ніч. Тісто поділити на дві частини, розкачати з них коржі. Один з коржів помістити на змащений жиром

лист, поколоти виделкою, накласти начинку, прикрити другим коржем, знову поколоти виделкою, змастити білком і посипати меленими сухарями з булки. Випікати пиріг у гарячій духовці (220 °С) протягом години. Спечений пиріг нарізати на порційні куски. Його можна подавати як гарячим, так і холодним.

Начинку приготувати так: м'ясо і підсмажену до прозорості цибулю змолоти на м'ясорубці, додати намочену в бульйоні і легко віджату булку, яйце, сіль, перець і все добре вимішати.

ПИРІГ З М'ЯСОМ І ЧАСНИКОМ

Тісто: *250 г борошна, 250 г свіжого сиру, 250 г маргарину, 1 ст. ложка сметани, на кінець ножа соди.*

Начинка: *500 г м'яса, 2 великі цибулини, 2—3 зубці часнику, морква, 2 ст. ложки олії, сіль, перець, нарізана зелень петрушки, 2 ст. ложки майонезу.*

До просіяного борошна з содою додати свіжий розім'ятий сир, натертий на грубій тертці маргарин, сметану, і все це посікти ножем до утворення однорідної маси. Тоді тісто легко домісити рукою і винести в холодне місце на 1—2 год. Готове тісто поділити на дві частини ($^1/_3$ і $^2/_3$). З більшої частини розкачати корж і помістити його на змащену жиром і посипану сухарями круглу форму так, щоб краї коржа були підняті. Поколоти виделкою і накласти холодну начинку. З решти тіста розкачати тоненькі валочки і зробити з них на начинці решітку, яку змастити яйцем. Пекти у гарячій духовці (220 °С) протягом 35—40 хв. Спечений пиріг нарізати на квадрати, подавати гарячим, зверху полити гострим соусом.

Начинку приготувати так: дрібно посічену цибулю підсмажити на олії до прозорості, моркву, натерту на грубій тертці, підсмажувати 5—7 хв, а мелене м'ясо — на сильному вогні, щоб воно зарум'янилося. Тоді все перемішати, додати сіль, перець, розтовчений часник, зелень петрушки і 2 ст. ложки майонезу.

ПИРІГ СТАРОДАВНІЙ

Тісто: *700 г борошна, $1^1/_2$ склянки молока, 50 г дріжджів, 2 яєць, 100 г маргарину.*

Начинка: *невелика куряча тушка, цибулина, корінь петрушки, морква, 200 г гречаної крупи, 5 яєць, 100 г маргарину, сіль, перець, зелень петрушки, кріп.*

Маргарин посікти з борошном, влити розведені в теплому молоці дріжджі і жовтки і замісити пухке тісто. Накрити, поставити в тепле місце, щоб підійшло. Поділити тісто на дві частини, розкачати з них коржі. Один з коржів помістити на змащений жиром лист, поколоти виделкою, на корж накласти половину каші, на неї — куряче м'ясо, нарізане на дрібні шматочки, і знову — шар каші, скропити майонезом або бульйоном, де варилась курка, зверху прикрити другим коржем. Защипнути краї, поколоти виделкою, змастити яйцем і випікати в нагрітій духовці (200 °С) протягом 30—40 хв, поки не зарум'яниться. Спечений пиріг нарізати на порційні куски, подавати гарячим, зверху полити розтопленим вершковим маслом.

Начинку приготувати так: курку нарізати на частини, додати почищені овочі, залити гарячою водою, посолити і варити на легкому вогні до готовності. Охолоджену курку (без кісток) нарізати на дрібні шматочки. Гречану крупу перебрати, підсмажити на сухій сковороді, залити булйоном з курки, щоб тільки вкрила крупу, накрити і варити на повільному вогні до готовності (можна в духовці). Круто зварені яйця вимішати з готовою кашею, нарізаним кропом, петрушкою, посолити і поперчити.

ПИРІГ З РИБОЮ ПО-СИБІРСЬКИ

Тісто: *500 г борошна, 100 г маргарину, 2 яєць, 20 г дріжджів, 1 склянка молока.*

Начинка: *500 г рибного філе, 4 цибулини, 50 г олії, сіль, перець.*

Маргарин посікти з борошном, влити розведені у теплому молоці дріжджі і жовтки, замісити пухке тісто. Накрити, поставити в тепле місце, щоб підійшло. Поділити тісто на дві частини і розкачати з них коржі. Один з коржів помістити на змащений жиром лист. Поколоти тісто виделкою, накласти на нього шматочки рибного філе, посолити, поперчити, зверху розкласти кружечки підсмаженої на олії цибулі. Тоді прикрити другим коржем, защипнути краї і залишити на 20 хв у теплому місці, щоб тісто підійшло. Після цього змастити пиріг яйцем, поколоти виделкою в кількох місцях і випікати у нагрітій духовці (200 °С) протягом 40—50 хв. Спечений пиріг нарізати на порційні куски, подавати гарячим, зверху полити розтопленим вершковим маслом.

ПИРІГ З КВАШЕНОЮ КАПУСТОЮ І РИБОЮ

Тісто: *600 г борошна, 150 г маргарину, 2 яєць, 30 г дріжджів, 1 склянка кефіру.*
Начинка: *50 г квашеної капусти, 100 г олії, 3 варених яєць, 2 цибулини, 3—4 сушених грибів, 500 г рибного філе, зубець часнику, сіль, перець, цукор.*
Розтертий на грубій тертці маргарин посікти з борошном, додати подрібнені дріжджі, жовтки, кефір і замісити тісто. Накрити, поставити в тепле місце, щоб підійшло. Поділити тісто на дві частини, розкачати з них коржі. Один з коржів помістити на змащений жиром лист, поколоти виделкою, розкласти рибу, прикрити капустою і другим коржем. Защипнути краї, поколоти виделкою, змастити білком і випікати у нагрітій духовці (200 °С) протягом години. Спечений пиріг гарячим нарізати на порційні куски. Можна спекти пиріг лише з самою капустою.
Начинку приготувати так: зварити гриби, квашену капусту промити холодною водою, відтиснути і посікти. Посічену цибулю підсмажити на олії до прозорості, додати до капусти і тушкувати до готовності, час від часу підливаючи відвар з грибів, щоб капуста не пригоріла. Після чого додати зварені гриби, нарізані соломкою, посічені яйця, сіль, перець, цукор (за смаком), все вимішати і охолодити. Рибу, нарізану на невеличкі шматочки, посолити, посипати розтовченим часником, підсмажити на олії і також охолодити.

ПИРІГ З СВІЖОЮ КАПУСТОЮ І ГРИБАМИ

Тісто: *700 г борошна, 200 г маргарину, 200 г сметани, по $^1/_2$ ч. ложки соди і цитриновсї кислоти, на кінець ножа цукру.*
Начинка: *600 г капусти, 2 цибулини, 100 г маргарину, 300 г свіжих грибів, сіль, перець.*
Маргарин посікти з просіяним борошном, содою і цитриновою кислотою, додати сметану, цукор і далі сікти до утворення однорідної маси. Тоді домісити одержану масу руками, накрити її і винести в холодне місце на 2 год. Тісто поділити на дві частини, розкачати з них коржі. Один з коржів викласти на змащений жиром лист, поколоти виделкою, накласти начинку, прикрити другим коржем, ще раз поколоти виделкою і випікати у нагрітій духовці (220 °С) протягом години. Ще теплий пиріг нарізати на порції.

Начинку приготувати так: капусту нарізати на дольки, залити гарячою водою, щоб тільки вкрила її, і варити до половини готовності. Тоді воду злити, капусту охолодити, відтиснути з неї зайву воду і змолоти на м'ясорубці. Дрібно посічену цибулю підсмажити на маргарині до прозорості, додати свіжі гриби, нарізані на кубики, і все разом тушкувати. Потім з'єднати з капустою, посолити, поперчити і ще тушкувати.

ПИРІГ З ОСЕЛЕДЦЕМ

Тісто: *500 г борошна, 250 г маргарину, 2 жовтки, 2—3 ст. ложки сметани, на кінець ножа солі.*
Начинка: *вимочений оселедець (івасі), цибулина, 3—5 варених картоплин, 1 яйце, 1 ст. ложка сметани, 1 ст. ложка вершкового масла (маргарину), сіль, перець.*
Маргарин посікти з борошном, додати жовтки, цукор, сіль, сметану і замісити тісто. Винести його в холодне місце на 1—2 год. З тіста розкачати квадратної форми корж завтовшки $^1/_2$ см, викласти його на змащений жиром лист, на середину накласти начинку. Корж згорнути як конверт, защипнути краї, злегка поколоти виделкою і змастити білком. Пекти у нагрітій духовці (220 °С) протягом 45 хв.
Начинку приготувати так: філе оселедця, цибулю і картоплю змолоти на м'ясорубці, додати яйце, сметану, розтоплене масло, посолити, поперчити і все добре вимішати.

ХАЧАПУРІ

Тісто: *600 г борошна, 2 яєць, 100 г маргарину, 1 склянка кислого молока, 30 г дріжджів.*
Начинка: *400 г сиру сулугуні, 2 яєць.*
Маргарин посікти з просіяним борошном, додати жовтки, у кислому молоці розвести дріжджі і замісити туге тісто. Поділити його на чотири частини, з яких розкачати круглі коржі завтовшки 7—8 мм. На кожний корж накласти рівний шар начинки, защипнути з чотирьох сторін краї, надаючи форми квадрата. Скласти на змащений жиром лист і залишити на 10 хв, щоб тісто підійшло. Тоді змастити яйцем і випікати в нагрітій духовці (220 °С) протягом 30—40 хв.
Начинку приготувати так: сир дрібно нарізати, змолоти на м'ясорубці та вимішати з сирими яйцями. Якщо

сир дуже солоний, вимочити його протягом 10—15 хв в холодній воді. До начинки можна додати 50 г вершкового масла і 2 посічені зубці часнику.

ПИРІГ З РИБОЮ І РИСОМ ПО-СТАВРОПОЛЬСЬКИ

Тісто: *1 кг борошна, 1/2 л молока, 100 г вершкового масла (маргарину), 2 яєць, 50 г дріжджів, 1 ч. ложка цукру, сіль.*
Начинка: *1 кг рибного філе, 300 г рису, 3—4 цибулини, 100 г олії, 2 лаврові листки, мелені сухарі з булки, сіль, перець, 2 зубці часнику.*
Жир посікти з просіяним борошном, влити розведені в теплому молоці дріжджі і жовтки, посолити, посипати цукром і замісити пухке тісто. Накрити його і поставити в тепле місце, щоб підійшло. Потім тісто перемісити, поділити на дві частини і розкачати з них коржі. Один з коржів помістити на змащений жиром лист, поколоти виделкою, накласти начинку, прикрити другим коржем, краї защипнути і залишити на 10—15 хв, щоб тісто підійшло. Верх пирога змастити білком, поколоти виделкою і посипати меленими сухарями. Випікати в нагрітій духовці (220 °С) протягом години. Спечений пиріг подавати гарячим. Щоб не охолонув, накрити вогким рушником.
Начинку приготувати так: дві цибулини дрібно нарізати і підсмажити до прозорості на олії, вимішати з відвареним рисом, посолити, поперчити, охолодити і накласти на корж. Зверху розкласти нарізане на шматочки рибне філе, посолити і посипати розтовченим часником, посіченою сирою цибулею і подрібненим лавровим листом.

ПИРІГ З КУРЯЧОГО М'ЯСА І ШАМПІНЬЙОНІВ

Тісто: *400 г борошна, 100 г вершкового масла, 150 г маргарину, 3 яєць, 2—3 ст. ложки сметани.*
Начинка: *невелика куряча тушка, цибулина, корінь петрушки, морква, 100 г шампіньйонів, 30 г вершкового масла, 1 ст. ложка борошна, 200 г сметани, сирий жовток, 50 г голландського сиру, зелень петрушки, сіль, перець.*
Масло і маргарин посікти з просіяним борошном, додати яйце, 2 жовтки і сметаною замісити туге тісто. Винести в холодне місце на 2 год. Поділити тісто на дві частини. З однієї частини розкачати корж за розміром тортівниці, блюдцем вирізати середину, поколоти видел-

кою, змастити білком і спекти в нагрітій духовці (220 °С) до золотистого кольору. Другу частину тіста разом з вирізаним коржиком розкачати за розміром тортівниці так, щоб тісто заходило на її стінки. Поколоти виделкою, змастити білком і спекти, як перший корж. Тоді накласти начинку на цілий корж і прикрити коржем з отвором, куди додати решту начинки. Зверху посипати твердим сиром, натертим на дрібній тертці, і випікати в нагрітій духовці протягом 10—15 хв. Пиріг подавати гарячим, нарізати як торт.

Начинку приготувати так: тушку курки нарізати на частини, залити гарячою водою, щоб тільки вкрила її, накрити і варити на повільному вогні. Як тільки закипить, зняти піну, посолити, додати почищені петрушку і моркву і варити до готовності. Холодне м'ясо нарізати на кубики, відділивши від шкірки і кісток. Посічену цибулю підсмажити до прозорості на маслі. Очищені від шкірки шампіньйони (можна будь-які інші свіжі або сушені гриби) дрібно нарізати і тушкувати з цибулею, час від часу помішуючи, поки не випарується зайва рідина. Борошно злегка підсмажити на вершковому маслі, влити сметану, закип'ятити і посолити. Для гостроти соусу можна додати цитриновий сік або цитринову кислоту. М'ясо з'єднати з грибами, додати сирий жовток, нарізану зелень петрушки, натертий на грубій тертці сир. Все добре вимішати, посолити, поперчити і залити соусом. Начинка повинна бути густа.

ПИРІЖКИ

● Пиріжки виготовляють з різних видів тіста (прісного, дріжджового, пісочного, листкового) з різноманітними начинками. Нижче подаємо рецепти тіста, а також начинок, які можна поєднати на свій смак. До листкового тіста, наприклад, іде м'ясна начинка, до солодкого дріжджового — солодка, інші види тіста можна комбінувати з будь-якою начинкою.

ПРІСНІ ЗВИЧАЙНІ ПИРІЖКИ

500 г борошна, 1 склянка води або молока, 1 яйце, на кінець ножа солі, соди і цукру.

У посудину з борошном налити воду або молоко, додати яйце (можна без яйця), сіль, соду і місити до появи пухирців. Поділити тісто на кілька частин, кожну скачати у валок і порізати його на рівні частинки (рис. 6), потім розкачати коржики і накласти начинку. Зліпити пиріжки, покласти рубцем вниз на змащений жиром лист, змастити водою або яйцем і пекти в гарячій духовці (220—240 °С) протягом 20 хв або незмащеними смажити на олії.

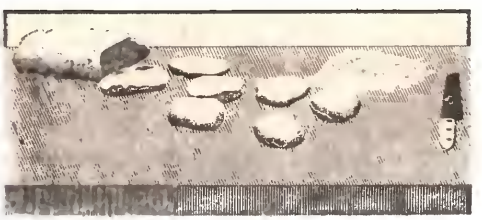


Рис. 6. Приготування пиріжків

ПРІСНІ РОЗТЯЖНІ ПИРІЖКИ

500 г борошна, 1 склянка молока або води, на кінець ножа солі.

У посудину з борошном налити теплу воду або молоко, посолити і місити до появи пухирців. Накрити теплою каструлею і залишити на годину. На каструлю можна поставити чайник з гарячою водою, щоб тісто добре прогрілося. Тісто частинами викласти на посипану борошном дошку, тонко розкачати і добре змастити олією. По колу накласти начинку смужкою 3 см завширшки і 2 см заввишки і рівномірно загортати рулет — по колу. Коли тісто посередині натягнеться і стане, як цигарковий папір, ножем зробити в центрі надріз і завинути до кінця. Змастивши руки жиром, ребром долоні різати рулет на маленькі пиріжки завдовжки 5—7 см. Можна їх сплющити, надавши круглої форми. Викласти на змащений жиром лист, змастити яйцем і пекти в гарячій духовці (220—240 °С) протягом 20 хв або незмащеними смажити на олії.

ДРІЖДЖОВІ ЗВИЧАЙНІ ПИРІЖКИ

500 г борошна, 100 г вершкового масла або маргарину, 4 жовтки, 1 склянка молока, 2 ст. ложки сметани, 50 г дріжджів, 1 ч. ложка цукру, на кінець ножа солі.
Дріжджі розвести в теплому молоці з цукром і поставити, щоб почали бродити. Влити їх у посудину з борошном, додати жовтки, сметану, розтоплений жир, посолити і замісити пухке тісто. Накрити і поставити, щоб підійшло. Тоді викласти на посипану борошном дошку, перемісити і скачати валок. Поділити його на невеликі частини, кожну розкачати і накласти начинку. Зліпити пиріжки, рубцем покласти їх на змащений жиром лист, змастити білком і пекти в гарячій духовці (210—220 °С) протягом 20 хв або незмащеними смажити на олії.

ДРІЖДЖОВІ ПИРІЖКИ НАШВИДКУРУЧ

500 г борошна 1 склянка молока, 30 г дріжджів, 2—3 ст. ложки олії, 1—2 яєць, на кінець ножа солі і цукру.
Дріжджі розвести в теплому молоці з цукром і поставити, щоб почали бродити. Тоді влити їх у посудину з борошном, додати олію, яйця, посолити і замісити пухке тісто. Розкачати, виробити всі пиріжки. Поки зробимо останній, перші вже підійдуть і можна, їх, змочивши водою або змастивши яйцем, пекти в гарячій духовці (210—220 °С) протягом 20 хв або незмащеними смажити на олії.

ДРІЖДЖОВІ СОЛОДКІ ПИРІЖКИ

250 г борошна, 2—3 ст. ложки молока або сметани, 100 г вершкового масла або маргарину, 2 жовтки, 100 г цукру, 20 г дріжджів, ванілін, на кінець ножа солі.
Дріжджі розвести в теплому молоці і почекати кілька хвилин, щоб добре розчинилися. Жир посікти з борошном, зробити заглиблення, влити туди розведені дріжджі, додати розтерті з цукром і ваніліном жовтки, посолити і замісити пухке тісто. Накрити його і поставити в тепле місце, щоб підійшло. Тоді знову перемісити і виробляти пиріжки з солодкою начинкою. Розкачане тісто можна порізати на прямокутники 5×10 см і закрутити в рулетики. Виклавши їх на змащений жиром лист і змастивши білком, пекти в гарячій духовці (210—220 °С) протягом 15—20 хв.

ПІСОЧНІ ЗВИЧАЙНІ ПИРІЖКИ

500 г борошна, 250 г вершкового масла або маргарину, 2 жовтки, 2—3 ст. ложки сметани, на кінець ножа солі і цукру.

Посікти жир з борошном, додати жовтки, сіль, цукор, сметану і замісити тверде тісто. Поставити на 1—2 год у холодне місце, після чого розкачати, поколоти, тонкою склянкою вирізати коржики або нарізати квадратики і, накладаючи будь-яку начинку, виробляти пиріжки (рис. 7). Змастивши білком, викласти їх на лист і пекти в гарячій духовці (220—240 °С) протягом 15—20 хв.

Рис. 7. Підготовка пиріжків до випікання.

ПІСОЧНІ СИРНІ ПИРІЖКИ

250 г борошна, 250 г вершкового масла або маргарину, 250 г сиру, 2 ст. ложки сметани, на кінець ножа солі, 1 ст. ложка цукру.

Жир посікти з борошном, додати перетертий крізь сито або пропущений через м'ясорубку сир, сметану, цукор, сіль і знову сікти ножем, доки не утвориться однорідна маса. Домісити руками, загорнути в серветку і винести в холодне місце. Через годину викласти на посипану борошном дошку, розкачати, скласти втроє, знову охолодити і так тричі через кожні 10—15 хв. З цього тіста

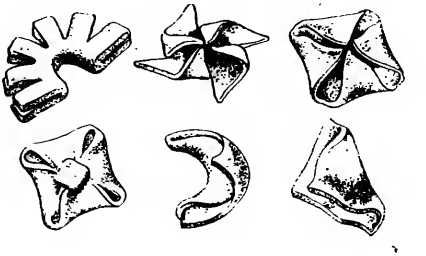


Рис. 8. Пиріжки можуть бути і такої форми

можна робити пиріжки з різною начинкою. Вироблені пиріжки викласти на лист, змастити яйцем і пекти в дуже гарячій духовці (240—250 °С) протягом 20—25 хв. Цим пиріжкам можна надати будь-якої форми (рис. 8).

ЛИСТКОВІ ПИРІЖКИ

400 г борошна, 200 г вершкового масла або маргарину, 1 яйце, 2—3 ст. ложки молока, 1 ч. ложка оцту, на кінець ножа солі.

Борошно висипати на дошку, поділити на дві частини. До одної частини додати яйце, оцет, посолити і замісити на холодному молоці некруте тісто. Другу частину борошна посікти з жиром і домісити рукою. Першу частину тіста розкачати, на середину покласти другу частину, загорнути конвертом, посипати борошном і розкачати від себе, не натискаючи. Знову посипати борошном і скласти втроє. Загорнути в серветку, поставити в холодне місце. Так розкачувати і охолоджувати тричі через кожні 10—15 хв. Тоді розділити тісто на дві частини, кожну розкачати, вирізати тонкою склянкою коржики або нарізати на квадрати, накласти м'ясну начинку, зліпити, викласти на лист, змастити яйцем і пекти в дуже гарячій духовці (240—250 °С) протягом 20—25 хв.

ЛИСТКОВІ ДРІЖДЖОВІ ПИРІЖКИ

500 г борошна, 50 г дріжджів, 100 г вершкового масла або маргарину, $^1/_2$ склянки сметани, 1 ч. ложка цукру, 2 жовтки.

Розвести дріжджі у 2—3 ст. ложках теплого молока, з 2 ч. ложками цукру і 1 ч. ложкою борошна. Коли розчина підійде, влити її в посудину з борошном (400 г), додати жовтки і замісити на сметані некруте тісто. Коли тісто підійде, розкачати корж завтовшки $1^1/_2$ см, на нього покласти масло, посічене з 100 г борошна і домішане рукою. Скласти конверт, посипати борошном, розкачати від себе. Цю операцію повторити тричі. Тоді тісто розкачати прямокутним коржем завтовшки 1 см, нарізати квадрати 6×6 см. Накласти будь-яку начинку, зліпити, викласти на лист, змастити яйцем і пекти в дуже гарячій духовці (240—250 °С) протягом 20—25 хв.

ЛИСТКОВІ ПИРІЖКИ НА ВИНІ

300 г борошна, 200 г вершкового масла або маргарину, 100 г білого вина, 1/2 ч. ложки солі.

Вино легко підігріти, додати посічене масло і мішати, щоб утворилася однорідна маса, посолити, всипати просіяне борошно. Замісити тісто, поставити в холодне місце на 2—3 год, з цього тіста виробляти кошички. Пекти в гарячій духовці (240 °С). У спечені кошички накласти відціджений консервований горошок, полити майонезом. Перед подачею ще раз зігріти в духовці, посипати зеленою цибулею. Замість цієї начинки можна дати будь-яку іншу.

НАЧИНКИ ДЛЯ ПИРІЖКІВ

М'ясна

200—300 г м'яса, 100 г печінки, 1 ст. ложка жиру, 1 яйце, 100 г білої булки, 2 цибулини, морква, петрушка, на кінець ножа солі і перцю.

Зварити м'ясо і печінку з цибулею, морквою і петрушкою у невеликій кількості води. Змолоти все це на м'ясорубці разом з булкою, намоченою в бульйоні, в якому варилося м'ясо, додати жир, яйце, сіль, перець, все разом вимішати.

*

250 г смаженої або вареної свинини, 1 яйце, 30 г жиру, 2 цибулини, морква, петрушка, 1 варена картоплина, солі і перцю до смаку.

Зварити м'ясо з морквою, цибулею, петрушкою у невеликій кількості води. Все це разом з картоплею і присмаженою цибулею змолоти на м'ясорубці, додати яйце, сіль, перець і вимішати.

З печінки

300 г печінки, 1 ст. ложка жиру, 1/2 цибулини, 2 варених яєць, сіль, перець.

Підсмажити цибулю, вимішати з підсмаженою і посіченою печінкою (можна додати серце), посіченими крутими яйцями, посолити й поперчити до смаку.

Рисова

200 г рису, 5 варених яєць, 50 г вершкового масла, сіль, мелений перець.

Рис добре промити і зварити до половини готовності. Вимішати з розтопленим маслом і посіченими крутими яйцями. До смаку додати солі і меленого перцю.

Рисова з грибами

150 г рису, 50 г сушених грибів, 4 варених яєць, 1 цибулина, 50 г вершкового масла, 1/2 склянки сметани, сіль, перець.

Відварити гриби, посікти і в грибному бульйоні зварити рис до половини готовності. Підсмажити цибулю. Все вимішати, додати сметану, масло, посічені круті яйця, посолити і поперчити до смаку.

З свіжих грибів

500 г грибів, 1 цибулина, 1 ст. ложка жиру, 2 ст. ложки сметани, сіль, перець, лавровий лист.

Почистити і промити гриби, відварити їх у підсоленій воді до готовності, посікти і стушити з підсмаженою цибулею і лавровим листом. Під кінець посипати борошном, влити сметану, поперчити, посолити і ще трохи потримати на вогні. Начинка повинна бути густа. До неї можна додати трохи змеленого вареного м'яса і крутих яєць.

Яєчна

4 варених яєць, 1 цибулина, 1/2 склянки сметани, сіль, мелений перець.

Цибулю підсмажити, вимішати з посіченими крутими яйцями, додати сметану і до смаку солі й перцю.

Рибна

1/2 кг вареної риби, 2—3 варених яєць, 50 г маргарину, 1 цибулина, сіль, перець.

Зварену рибу підділити від кісток, посікти, вимішати з підсмаженою на маргарині цибулею і посіченими крутими яйцями, посолити і поперчити до смаку.

З мозгу

Мозок, 50 г жиру, 1 цибулина, 1/2 склянки сметани, 1 яйце, сіль, перець.

Мозок залити холодною водою, зняти оболонку, закип'ятити в солоній воді. Підсмажити цибулю, покласти до неї нарізаний мозок, залити сметаною і трохи проварити. Зняти з вогню, охолодити, додати сире яйце, сіль, перець до смаку, вимішати.

З гречаної каші

½ кг вареної гречаної каші, 1 цибулина, 2—3 яєць, 2 сушені гриби, сіль, перець.

До зварених і посічених грибів додати підсмажену цибулю, вимішати з кашею і посіченими крутими яйцями, посолити, поперчити до смаку.

Картопляна

½ кг картоплі, 100 г жиру, 2 цибулини, 1 яйце, сіль, перець.

Зварену картоплю розтерти, додати підсмажену цибулю з жиром, яйце, сіль і перець до смаку і вимішати, щоб не було грудочок. До цієї начинки можна добавляти змелене м'ясо або посічені варені гриби.

З капусти

1 кг свіжої капусти, 2—3 цибулини, 2 яєць, 50 г маргарину, сіль, перець, 1—2 сушені гриби.

Свіжу капусту порізати на частини, закип'ятити, витиснути воду, пропустити через м'ясорубку або посікти. Цибулю підсмажити на маргарині і разом з капустою стушити, потім вимішати з посіченими крутими яйцями, сухими грибами, натертими на тертці, посолити і поперчити до смаку.

Фруктова

½ кг яблук, слив або вишень, 100 г цукру, 2 ст. ложки мелених білих сухарів, кориця.

Яблука почистити, натерти на дрібній тертці, додати цукор, сухарі, корицю, вимішати і накладати на тісто, нарізане на квадрати. Вишні або сливи звільнити від кісточок, сливи нарізати, а вишні покласти в друшляк, щоб витік сік. Засипати цукром і накладати на тісто, посипати сухарями, заліпити ріжки.

Ягідна

½ кг ягід 100 г цукру, 2 ст. ложки мелених білих сухарів.

Ягоди помити, перебрати, засипати цукром, накласти на тісто, посипати сухарями і заліплювати.

Сирна

300 г сиру, 100 г цукру, 1 яйце, 2 варені картоплини, 100 г родзинок, $^1/_2$ ч. ложки кориці.

Сир і варені картоплини змолоти на м'ясорубці або перетерти крізь сито, додати яйце, цукор, корицю, добре розтерти, вимішати з промитими родзинками.

ПИРІЖКИ «ОСИНІ ГНІЗДА»

Тісто: *300 г борошна, 20 г дріжджів, 4 жовтки, 100 г цукру, $^1/_2$ склянки молока, 100 г жиру, ванілін.*

Начинка: *100 г посічених горіхів або мигдалю, 100 г родзинок, 100 г цукру.*

Просіяти борошно, посікти з жиром, влити розведені в теплому молоці дріжджі, додати розтерті з цукром і ваніліном жовтки. Замісити пухке тісто, поставити, щоб підійшло. Тоді розкачати корж, як на вареники, змастити розтопленим маслом (1 ст. ложка), посипати посіченими горіхами, цукром, промитими родзинками, завернути в рулет, нарізати кусочками завдовжки 8—10 см і викласти на змащений жиром лист (відрізаною частиною до листа). Дати підійти. Пекти в гарячій духовці (200 °С) протягом 15—20 хв. Спечені пиріжки посипати цукровою пудрою.

ВАТРУШКИ

Ватрушки виробляють з дріжджового тіста з різними видами начинки. Від пиріжків ватрушки відрізняються лише тим, що начинку кладуть у заглиблення в коржику і тістом її не накривають (рис. 9). Викладають на змащений жиром лист, змащують яйцем і печуть у гарячій духовці (220—240 °С) протягом 15—20 хв.

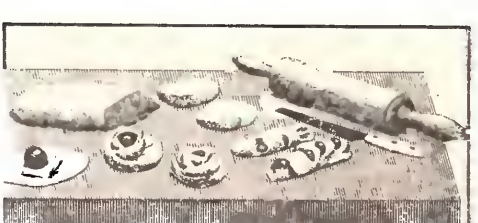


Рис. 9. Ватрушка з вишенькою.

КУЛЕБ'ЯКА З ДРІЖДЖОВОГО ТІСТА

Тісто: *500 г борошна, 1 ч. ложка цукру, 2 яєць, 100 г вершкового масла чи маргарину, 3 жовтки, 30 г дріжджів, 1 склянка молока, $^1/_2$ ч. ложки солі.*
Начинка: *з капусти, м'яса, яєць (див. «Начинки для пиріжків»).*
Дріжджі розвести в теплому молоці з цукром і поставити, щоб почали бродити. Тоді влити їх у посудину з борошном, додати розтопленого жиру, жовтки, посолити і замісити тісто. Накрити і поставити в тепле місце, щоб підійшло. Тоді розкачати шаром $1^1/_2$ см і змастити розтопленим жиром. На половину коржа накласти смужками різні начинки — з капусти, м'яса, яєць, скрутити рулет (рис. 10), покласти на змащений жиром лист і поставити, щоб тісто підійшло. Тоді змастити яйцем і пекти в гарячій духовці (215—220 °С) протягом 35 хв. Спечену кулеб'яку нарізати порціями. Подавати гарячою, поливши вершковим маслом.

Рис. 10. Приготування кулеб'яки і форма, в якій її випікають

КУЛЕБ'ЯКА З ПІСОЧНОГО ТІСТА НА ДРІЖДЖАХ

Тісто: *300 г борошна, 100 г жиру, $^1/_2$ склянки сметани, 20 г дріжджів, 2 жовтки, сіль і цукор на кінець ножа.*
Начинка: *рисова з грибами (див. «Начинки для пиріжків»).*
Дріжджі вимішати з цукром, щоб розійшлися. Борошно просіяти на дошку, посікти з жиром, покласти дріжджі, жовтки, влити сметану, посолити і все посікти ножем. Домісивши тісто рукою, розкачати його сантиметровим шаром і сформувати прямокутний корж. На середину накласти начинку, завинути, покласти на змащений жиром лист і поставити в тепле місце, щоб тісто підійшло. Тоді змастити білком і пекти в гарячій духовці (215—220 °С) протягом 30 хв. Спечену кулеб'яку нарізати на порції і гарячою подавати на стіл.

КУЛЕБ'ЯКА З ЛИСТКОВОГО ДРІЖДЖОВОГО ТІСТА

Тісто: *250 г борошна, 20 г дріжджів, 100 г вершкового масла або маргарину, 2 ст. ложки молока, $^1/_2$ ч. ложки цукру, $^1/_2$ ч. ложки солі, 1 жовток, $^1/_2$ склянки сметани.* Начинка: *з м'яса, капусти, яєць (див. «Начинки для пиріжків»).*

Дріжджі розвести у теплому молоці з $^1/_2$ ч. ложки цукру і 1 ч. ложкою борошна. Коли розчина підійде, влити в посудину з борошном, додати жовток, сметану, посолити і замісити некруте тісто. Накрити його тарілкою і залишити на годину. Коли тісто підійде, розкачати корж завтовшки $1^1/_2$ см, на нього покласти розм'якшене масло, скласти конверт, розкачати від себе. Посипати борошном і скласти втроє. Цю операцію повторити 3—4 рази. Тоді тісто розкачати прямокутним коржем завтовшки 1 см, на середину накласти будь-яку начинку, завинути, помістити на змащений жиром лист і пекти в гарячій духовці (240—250 °С) протягом 30 хв.

ПІЦЦА

● Піцца — це солоний пиріг італійської кухні. В кожному районі Італії виготовляють піццу за своєю власною технологією. Однак скрізь дотримуються однієї вимоги: тісто має бути прісним, без жиру і тепле. Подають піццу тільки гарячою. Велику роль тут відіграє начинка, яка може бути з твердого сиру, ковбаси, шинки. Дуже смачна начинка з консервованою або свіжою рибою, оселедцем, грибами. Пікантності піцці надають різні приправи (підсмажена на олії цибуля, томатний соус, круто зварені яйця) та спеції (зелень петрушки, селери, кріп, хмелі-сунелі, любисток та ін.).

● Піцца виглядає на столі дуже декоративно. Прикрашаючи її, можна добирати різні кольори у компонентах продуктів: дольки помідорів, маленькі грибочки, перець, шпроти, листочки петрушки, кропу (попередньо замочені в олії, щоб не втрачали кольору під час випікання) та ін.

ПІЦЦА НАШВИДКУРУЧ

Тісто: *450 г борошна, 1/2 склянки води, 100 г олії, 30 г дріжджів, сіль.*
Начинка: *200 г голландського сиру, 200 г ковбаси, 3—4 помідори, сіль, мелений червоний солодкий перець, 1 ст. ложка олії.*
Дріжджі розчинити у теплій воді (можна наполовину з молоком) і влити до просіяного борошна, посолити і вимішувати дерев'яною ложкою до утворення однорідної маси. Тоді, не припиняючи вимішування, поступово додати теплої олії, поки тісто не вбере її в себе і на ньому не з'являться пухирці. Після цього тісто накрити і поставити в тепле місце, щоб підійшло. Потім з 2/3 тіста розкачати корж завтовшки 1 см і викласти його до змащеної олією форми. З решти тіста зробити валок, яким обкласти край коржа; залишити, щоб тісто підійшло. Тоді змастити олією, накласти тоненькі кружечки ковбаси, помідора або полити томатним соусом. Сир натерти на грубій тертці на помідори, посипати солодким червоним перцем, скропити олією. Випікати в нагрітій духовці (200 °С) протягом 30 хв.

ПІЦЦА З ТЮЛЬКОЮ

Тісто: *250 г борошна, 20 г дріжджів, 1 ст. ложка олії, 1/2 склянки води, сіль.*
Начинка: *3—4 цибулини, 2—3 помідори, 2 зубці часнику, 100 г тюльки.*
Дріжджі розвести в теплій воді, влити до просіяного борошна, посолити і вимішувати дерев'яною ложкою до утворення однорідної маси. Тоді, не припиняючи вимішування, додати теплої олії, поки тісто не вбере її в себе і на ньому не з'являться пухирці. Тісто накрити і поставити в тепле місце, щоб підійшло. Після цього розкачати корж так, щоб краї його були підвищені, викласти його до змащеної олією форми і залишити, щоб тісто підійшло. Цибулю дрібно посікти і підсмажити на олії до прозорості. Помідори запарити окропом, зняти шкірочку, посікти і разом з цибулею підтушкувати. До соусу додати розтовченого часнику, посолити. Теплим соусом полити корж, зверху розікласти почищену тюльку, скропити олією. Випікати в нагрітій духовці (200 °С) протягом 30 хв.

ПІЦЦА З ОСЕЛЕДЦЕМ

Тісто: *300 г борошна, 20 г дріжджів, 1/2 склянки води, сіль.*
Начинка: *300 г помідорів, 150 г плавленого сиру, 1 оселедець, зелень сушеної петрушки.*
Дріжджі розвести в теплій воді, посолити, влити до просіяного борошна і замісити пухке тісто, накрити і поставити в тепле місце на годину, щоб підійшло. Після чого тісто ще раз перемісити, з 2/3 його розкачати корж завтовшки 1 см і викласти до змащеної олією форми. З решти тіста зробити валок, яким обкласти край коржа. Поставити в тепле місце, щоб тісто ще підійшло. Помідори запарити окропом, зняти шкірку, дрібно нарізати, влити 2—3 ст. ложки води і тушкувати, поки не загусне. Тоді перетерти крізь друшляк, посолити, пересипати цукром і ледь тепле пюре накласти на корж, зверху розкласти шматочки оселедця, натерти на грубій тертці сир, посипати зеленню петрушки, скропити олією і випікати в нагрітій духовці (200 °С) протягом 30—40 хв.

ПІЦЦА ПОРЦІЙНА З ГРИБАМИ

Тісто: *500 г борошна, 1/2 склянки води, 2—3 ст. ложки молока, 50 г олії, 40 г дріжджів, жовток, 1/2 ч. ложки солі.*
Начинка: *200 г томатного соусу, 2 цибулини, 150 г сушених грибів, 50 г олії, мелений перець, зелень петрушки.*
Дріжджі розвести в теплій воді і молоці, влити до просіяного борошна, посолити і замісити пухке тісто. Накрити і поставити в тепле місце, щоб підійшло. Тоді додати в тісто жовток, теплу олію і ще раз перемісити, поділити на чотири частини, з кожної сформувати корж завтовшки 1 см так, щоб краї були підняті. Залишити тісто, щоб ще підійшло. Дрібно посічену цибулю підсмажити до готовності на олії, додати томатний соус (або томатну пасту), прокип'ятити, охолодити і полити коржі. Гриби, намочені на ніч у малій кількості молока, нарізати соломкою, викласти на коржі, посипати їх перцем і нарізаною зеленню петрушки. Для начинки можна також використати свіжі гриби. Випікати в нагрітій духовці (200 °С) протягом 30 хв.

ПІЦЦА ПОРЦІЙНА З ПОМІДОРАМИ

Тісто — *як в попередньому рецепті.*
Начинка: *200 г томатного соусу або томатної пасти, 300 г голландського сиру, 1 ст. ложка олії, зелень петрушки, кріп, любисток.*
З тіста сформувати чотири коржі. Як тільки підійдуть, змастити томатним соусом. Помідори запарити окропом, зняти шкірку, нарізати на кружечки і розкласти по коржах, посолити, посипати тертим на дрібній тертці сиром, нарізаною зеленню петрушки, кропу, любистку, скропити олією і випікати в нагрітій духовці (200 °С) до готовності.

ПІЦЦА З РИБНИХ КОНСЕРВІВ

Тісто: *300 г борошна, 1/2 склянки води, 20 г дріжджів, 1 яйце, 2 ст. ложки олії, сіль, перець.*
Начинка: *500 г помідорів, 1 банка рибних консервів (у власному соку або олії), 1—2 зубці часнику, зелень петрушки, 2 ст. ложки олії.*
Дріжджі розвести у теплій воді, влити до просіяного борошна, посолити, замісити тісто, накрити і поставити в тепле місце, щоб підійшло. Тоді додати до тіста жовток, теплу олію, поперчити і ще раз перемісити. Тісто викласти у змащену олією круглу форму шаром завтовшки 1,5 см так, щоб краї були підняті на 2 см. Залишити, щоб тісто ще підійшло. Тоді накладати начинку.
Помідори запарити окропом, зняти шкірку, дрібно нарізати, полити олією і підтушкувати. Після цього додати розтовчений часник, зелень петрушки і посолити. Охолоджену масу вимішати з розім'ятою рибою без олії, накласти на тісто. Заліпити краї, поколоти виделкою, змастити білком і випікати в нагрітій духовці (200 °С) протягом 30—40 хв.

ПІЦЦА З КОПЧЕНОЮ РИБОЮ

Тісто: *300 г борошна, 20 г дріжджів, 1 жовток, 1 ст. ложка олії, 1/2 склянки теплого молока, сіль.*
Начинка: *1 копчена риба, 50 г томатного соусу або томатної пасти, 3 стручки солодкого червоного перцю, 100 г голландського сиру.*
Дріжджі розвести в теплому молоці, влити до просіяного борошна, посолити, замісити тісто, накрити і поставити в тепле місце, щоб підійшло. Тоді додати жов-

ток і ще раз перемісити. $^2/_3$ тіста викласти на сковороду. З решти тіста зробити валок, яким обкласти корж, щоб не витікала начинка. Змастити олією, тоді томатним соусом або томатною пастою. Можна також покласти кружечки помідорів без шкірки, потім шматочки риби без шкірки і кісток (гарячого або холодного копчення), зверху прикрити колечками солодкого перцю (взимку консервованого), посипати тертим на дрібній тертці сиром. Пекти в нагрітій духовці (200 °С) протягом 30 хв.

ПІЦЦА З ШАМПІНЬЙОНАМИ

Тісто: *400 г борошна, $^2/_3$ склянки молока, 100 г олії, $^1/_2$ ч. ложки соди, сіль.*

Начинка: *200 г томатного соусу або томатної пасти, 3 круто зварених яєць, 200 г шампіньйонів, 50 г маргарину або вершкового масла, зелень петрушки, сіль, перець.*

До просіяного з содою борошна влити збите з олією молоко і все вимішати до утворення однорідної маси, посолити і замісити туге тісто (тісто можна також замісити майонезом). Поставити в холодному місці на годину. Тоді розкачати корж завтовшки 1 см і викласти його у змащену форму так, щоб краї були підняті. Поколоти виделкою, змастити томатним соусом, розкласти кружечки яєць, посолити, поперчити. Шампіньйони нарізати соломкою, підтушкувати на жирі, посолити, посипати нарізаною зеленню петрушки, накласти на яйця, зверху прикрити натертим на дрібній тертці сиром. Прикрасити маленькими шампіньйонами, намоченими в олії листочками петрушки. Випікати в нагрітій духовці (200 °С) протягом 30 хв.

ПІЦЦА З КОПЧЕНОЮ ГРУДИНКОЮ

Тісто — *як в попередньому рецепті.*

Начинка: *300 г голландського сиру, 2 цибулини, 200 г томатного соусу, 300 г копченої грудинки, 50 г олії, зелень петрушки, мелений червоний солодкий перець, аджика.*

Половину сиру, натертого на дрібній тертці, посипати на корж. Зверху накласти цибулю, нарізану півкружечками і підсмажену на олії до прозорості, полити томатним соусом, посипати сушеною або свіжою зеленню петрушки, розкласти тоненькі шматочки грудинки. Потім поси-

пати меленим солодким перцем, аджикою і прикрити другою частиною тертого сиру. Випікати у нагрітій духовці (200 °С) протягом 30 хв. Таким чином приготовану піццу можна зберігати в холодильнику, пекти безпосередньо перед подачею на стіл.

ПІЦЦА НА НАЛИСНИКАХ

Тісто: *300 г борошна, 2 яєць, 1 ст. ложка олії, 1/2 склянки води, на кінець ножа солі і цукру.*
Начинка: *500 г свіжої риби, 4 яєць, 1 цибулина, 4 помідори, 100 г голландського сиру, 50 г олії, сіль, зелень петрушки.*
Борошно розвести кип'яченою водою з молоком, додати яйця, олію, сіль, цукор і добре вибити ложкою, щоб маса була однорідною. Розігріти сковороду, злегка змастити жиром і наливати тісто тонким шаром. Після того, як налисники підсмажаться, взяти глибоку сковороду (або будь-яку іншу форму), змастити жиром і посипати меленими сухарями. Дрібно посічену цибулю підсмажити на олії до прозорості, додати рибу, очищену від кісток і шкіри, дрібно нарізані помідори (без шкірки) і тушкувати на повільному вогні до готовності. Тоді влити яйця, легко вимішати, посолити і посипати нарізаною зеленню петрушки, можна також додати трохи аджики. Як тільки маса почне гуснути, перекласти нею налисники, чергуючи шар за шаром. Верх прикрити налисником, посипати тертим сиром, скропити олією і пекти в нагрітій духовці (200°С) 30—40 хв. Спечену піццу викласти з форми на полумисок і ще гарячою нарізати як торт.

ПІЦЦА З ЧАСНИКОМ І ПОМІДОРАМИ

Тісто: *300 г борошна, 20 г дріжджів, 1 жовток, 1 ст. ложка олії, 1/2 склянки теплого молока, сіль.*
Начинка: *головка часнику, 300 г помідорів, 50 г олії, сіль.*
Дріжджі розвести в теплому молоці, влити до просіяного борошна, посолити і замісити тісто, накрити і поставити в тепле місце, щоб підійшло. Тоді додати жовток і ще раз перемісити. Розкачати корж, викласти на форму, посипати розтовченим часником з сіллю, прикрити кружечками помідорів без шкірки, посолити, скропити олією і пекти в нагрітій духовці (200 °С) до готовності.

ТАРТ

● Тарт — страва французької кухні, подібна до італійської піцци. Основну роль у виготовленні тарта надається начинці. Вона може бути м'ясною, з цибулі, грибів, яблук, горіхів та ін.

● Тарт має привабливий вигляд, він може бути як солодким, так і солоним.

ТЕХНОЛОГІЯ ПРИГОТУВАННЯ ТІСТА ДЛЯ ТАРТА

300 г борошна, 150 г маргарину або вершкового масла, 1 яйце, $^1/_2$ склянки води, $^1/_4$ ч. ложки соди, $^1/_4$ ч. ложки цитринової кислоти, сіль.

Жир посікти з просіяним борошном, содою і цитриновою кислотою до утворення однорідної маси (при використанні вершкового масла треба посолити). Тоді додати яйце і холодною водою замісити туге тісто. Поставити в холодне місце на 2 год. Після цього з тіста сформувати корж, викласти на змащену жиром і посипану сухарями форму, поколоти виделкою і накласти начинку. Випікати в нагрітій духовці (230 °С) протягом 10 хв. Після чого зменшити температуру до 180 °С і випікати ще протягом 40 хв. Подавати пиріг гарячим з томатним соусом і свіжим салатом.

НАЧИНКИ ДЛЯ ТАРТА

З копченої ковбаси і сиру

150 г копченої ковбаси (шинки або грудинки), 150 г голландського сиру, 4 яєць, 200 г сметани, 20 г вершкового масла, 1 ст. ложка олії, сіль, перець.

Ковбасу або шинку чи грудинку нарізати на дрібні кубики і підсмажити на олії. Яйця збити виделкою, посолити, поперчити, вимішати зі сметаною і половиною порції сиру, натертого на тертці. Цю масу вилити на корж, на який настругати охолодженого вершкового масла. Зверху посипати рештою натертого сиру і випікати в нагрітій духовці, як подано в технології.

З цибулі

500 г цибулі, 150 г грудинки, 3 жовтки, 150 г сметани, 50 г вершкового масла (маргарину), 1 ст. ложка олії, сіль, перець.

Цибулю нарізати на півкружечки, підсмажити на жирі (30 г) до прозорості. Грудинку нарізати на кубики і підсмажити на олії. Яйця збити зі сметаною, посолити, поперчити. Все це вимішати і вилити на корж, на який настругати 20 г охолодженого вершкового масла або маргарину. Випікати, як подано в технології. Тарт подавати гарячим з малосольними огірками.

З м'яса

300 г м'яса, 1 цибулина, 5 помідорів, 200 г голландського сиру, 5 ст. ложок олії, 20 г вершкового масла (маргарину), зелень петрушки і кропу, сіль, перець.

Сире або відварене м'ясо змолоти на м'ясорубці разом з цибулею. Потім підсмажити на олії, посолити, поперчити, вимішати з нарізаною зеленню петрушки і кропу, охолодити. Розкласти на корж, на який настругати охолодженого вершкового масла або маргарину. Прикрити кружечками помідорів (без шкірки) або полити томатним соусом, посипати натертим на дрібній тертці сиром, прикрасити дольками помідорів, замоченими в олії листочками зелені. Випікати, як подано в технології. Тарт подавати гарячим, з салатом з капусти або солодким перцем.

З грибами

2 круто зварених яєць, 50 г рису, 50 г сушених грибів, 50 г вершкового масла (маргарину), 100 г сметани, сіль, перець, зелень петрушки.

Помиті гриби відварити у малій кількості води, на цьому ж відварі зварити рис. Дрібно посічену цибулю підтушкувати на жирі (25 г) до прозорості, тоді додати посічені гриби і ще підтушкувати 5 хв. Все це вимішати з подрібненими яйцями, посолити, поперчити і накласти на корж, на який настругати охолодженого масла або маргарину (25 г). Прикрасити листочками зелені петрушки, замоченої в олії, і маленькими грибочками. Випікати, як подано в технології.

З свіжого сиру

500 г свіжого сиру, 50 г борошна, 4 яєць, пучок зеленої цибулі, 30 г маргарину, сіль, солодкий червоний перець.

Розтерти сир з жовтками, вимішати з густою піною білків, борошном, дрібно посіченою зеленою цибулею, посо-

лити і посипати солодким червоним перцем. Накласти начинку на підпечений до половини готовності корж (протягом 15 хв), на який настругати маргарину, і поставити в нагріту духовку (220 °С). Випікати протягом 25—30 хв. Тарт можна подавати як гарячим, так і холодним.

З яблук

1 кг яблук, 150 г цукру, 50 г вершкового масла, ванілін, кориця.

Відкласти 2—3 яблука, решту очистити від шкірки, нарізати на частинки, вибрати серцевину. Скласти в каструлю, залити водою ($^1/_2$ склянки), додати цукор і варити на повільному вогні, поки яблука не розваряться. Тоді додати 25 г вершкового масла, вимішати і охолодити. Решту охолодженого вершкового масла настругати на корж, поколоти виделкою і накласти яблучне пюре. Яблука, які відклали, очистити, нарізати на частинки, вибрати серцевину, нарізати на тоненькі скибки і викласти на яблучному пюре, починаючи від країв форми так, щоб скибка заходила одна на одну. Зверху посипати цукром, корицею і випікати в нагрітій духовці (200 °С) до готовності. Тарт можна подавати як гарячим, так і холодним.

З горіхів

150 г горіхів, 3—4 яєць, 100 г цукру, 50 г сметани, 30 г вершкового масла (маргарину), ванілін, 2—3 ст. ложки вишневого варення.

Яйця збити до утворення густої піни, поступово додаючи цукор. Тоді влити сироп з варення, 100 г мелених горіхів, сметану і все добре вимішати. Приготовлену масу покласти на корж, на який настругати охолодженого масла. Решту горіхів нарізати четвертинками і розкласти зверху у вигляді клітинок. У кожну клітинку покласти по вишні з варення. Випікати, як подано в технології.

З слив або абрикосів

500 г слив (абрикосів), 100 г цукру, 20 г вершкового масла, 3 яєць, 200 г сметани, ванілін.

Сливи (абрикоси) помити, вибрати кісточки, нарізати на половинки і розкласти на коржі шкіркою до тіста, на яке настругати охолодженого масла. Посипати сливи

цукром (50 г). Яйця збити з рештою цукру і ваніліном до утворення пухкої маси, додати сметану, все добре вимішати і залити фрукти. Випікати в нагрітій духовці (200 °С) до готовності. Тарт можна подавати як гарячим, так і холодним.

СУХАРІ

СУХАРІ ЗВИЧАЙНІ

500 г борошна, 1 склянка молока, 1 жовток, 20 г дріжджів, 50 г вершкового масла або маргарину, 1 ст. ложка цукру, на кінець ножа солі.

Дріжджі розвести в теплому молоці з 1 ст. ложкою цукру і, коли почнуть бродити, влити в посудину з борошном, додати жовток, розтертий з цукром, сіль. Замісити тісто, додати розтоплене масло або олію і місити. Тоді накрити, а коли підійде, виробити вузький батон. Знову поставити в тепле місце, а як підійде вдруге, змастити білком і пекти в гарячій духовці (230—240 °С) протягом 30 хв. Можна батон змастити спочатку вершковим маслом, а як зарум'яниться — яйцем і продовжувати пекти. Після остигання батон розрізати гострим ножем на скибочки і поставити в духовку для засушування.

СУХАРІ З ТІСТА, ЩО БРОДИТЬ У ВОДІ

1 кг борошна, 2 склянки вершків або молока, 1 склянка топленого масла, 100 г дріжджів, 4 жовтки, 150 г цукру, сіль.

Дріжджі розвести в теплому молоці або вершках з 1 ст. ложкою цукру і, коли почнуть бродити, влити в посудину з борошном. Додати розтоплений жир і добре вимісити. Тісто зав'язати в серветку, намочену в холодній воді, але не щільно, щоб воно могло рости. Серветку з тістом опустити у відро з водою кімнатної температури. Як тісто підросте, воно випливе. Тоді викласти його в посудину для тіста, додати розтерті з цукром жовтки,

сіль і місити, підсипаючи борошна стільки, щоб тісто було досить круте. Добре вимісивши, накрити і поставити його в тепле місце. Коли підійде, виробити вузенькі батони, завинути їх у папір, змащений жиром, так, щоб папір виступав з обох кінців поза тісто на 5—7 см, і викласти їх на лист. Коли батони на листі підійдуть, пекти в гарячій духовці (230—240 °С) протягом 30 хв. Після остигання порізати на скибки і поставити в духовку для засушування.

СУХАРІ МОРШИНСЬКІ

1 кг борошна, 2 склянки молока, 50 г дріжджів, 100 г вершкового масла або маргарину, 100 г цукру, 1 ч. ложка солі.

Дріжджі розвести в теплому молоці з 1 ст. ложкою цукру і, коли розчина почне бродити, влити у посудину з борошном, додати цукор, розтоплений жир, посолити, замісити тісто. Якщо борошно надто сухе і тісто дуже густе, тоді слід підлити ще молока. Поділити тісто на вузенькі батони, викласти на вистелений промащеним папером лист, зверху надрізати навкіс ножем, накрити серветкою і поставити, щоб підійшли. Тоді змастити яйцем і пекти в гарячій духовці (230—240 °С) протягом 30 хв. Після остигання батони порізати на скибки і висушити в духовці.

СУХАРІ З ПОМАДКОЮ

Тісто: *1 кг борошна, 2 склянки молока, 3 жовтки, 50 г дріжджів, 100 г вершкового масла або маргарину, 100 г цукру, $^1/_2$ ч. ложки солі, ванілін.*

Помадки: жовткова — *2 жовтки, 50 г цукрової пудри, ванілін;* білкова — *2 білки, 150 г цукрової пудри, 10 г крохмалю.*

Дріжджі розвести в теплому молоці з 1 ст. ложкою цукру і, коли почнуть бродити, влити в посудину з борошном, додати розтерті з цукром жовтки, ванілін, розтоплений жир, посолити і замісити тісто. Поставити його в тепле місце, щоб підійшло. Після цього виробити два вузькі батони, надрізати їх навкіс ножем, накрити і знову дати їм підійти. Тоді змастити яйцем і пекти в гарячій духовці (230—240 °С) протягом 30 хв. Після остигання розрізати на скибки і висушити в духовці. Сухарі покрити помадкою, скласти на лист і поставити в теплу

духовку (150 °С). Вийняти з духовки, коли жовткова помадка висохне і зарум'яниться, а якщо білкова — то коли підсохне.

Помадку приготувати так: жовткову — жовтки розтерти з цукром і додати ванілін; білкову — з білків збити круту піну, розтерти з цукром і картопляним крохмалем на пухку масу.

БУБЛИКИ

БУБЛИКИ ЗВИЧАЙНІ

500 г борошна, 1 склянка молока, 50 г вершкового масла, 3 яєць, на кінець ножа солі.

Зварити молоко з маслом і запарити ним 200 г борошна, розмішуючи, щоб утворилася однорідна маса; додати яйця, сіль і замісити тісто з борошна, що залишилося. Поставити його на дві години в холодне місце. Потім викласти на посипану борошном дошку, викачати валок завтовшки півпальця і виробляти бублики. Змастити їх яйцем, викласти на змащений жиром лист, посипати маком і пекти в гарячій духовці (210—220 °С) протягом 20 хв. Бублики можна смажити на олії, але тоді їх не слід змащувати яйцем і обсипати маком.

БУБЛИКИ З ТЕРТОГО ТІСТА З СИРОМ

300 г борошна, 50 г вершкового масла, 100 г сиру, 1 яйце, 3 жовтки, 20 г дріжджів, $^1/_2$ склянки молока, 1 ст. ложка цукру, на кінець ножа солі, ванілін.

Розтерти масло з цукром, поступово додаючи розтертий сир, яйце і жовтки, розпущені в молоці дріжджі, сіль і під кінець — борошно. Тісто добре вимісити і поставити в тепле місце, щоб підійшло. Тоді викачати з нього валок і виробити бублики. Знову поставити, щоб тісто підійшло. Змастити яйцем, викласти на змащений жиром лист і пекти в гарячій духовці (220—240 °С) протягом 20 хв. Спечені бублики ще гарячими посипати цукровою пудрою з ваніліном.

БУБЛИКИ ВАРЕНІ

500 г борошна, 4 яєць, 50 г вершкового масла або маргарину, 1 ст. ложка цукру, 1 склянка сметани, 1/2 ч. ложки солі, мак.

Жир посікти з борошном, додати розтерті з цукром жовтки, сметану, посолити і замісити тісто. Виробити маленькі бублики і зварити в підсоленому окропі. Як спливуть, вибрати шумівкою, змастити яйцем, посипати маком і зразу ж пекти в гарячій духовці (210—220 °С) протягом 30 хв.

БУБЛИКИ З ВАРЕНИМИ ЖОВТКАМИ

500 г борошна, 250 г вершкового масла або маргарину, 50 г посічених горіхів, 50 цукру, 4 варених жовтки, цедра і сік з 1 цитрини або 1 ч. ложка оцту.

Жир посікти з борошном, додати варені жовтки, перетерті крізь сито, цукор, сік, цедру або оцет. Замісити тісто і винести на дві години холодне місце. Потім викласти на дошку, посипану борошном. Викачати валок і виробити тоненькі маленькі бублики. Змастити їх білком, вмочувати в цукор, змішаний з посіченими горіхами, викласти на змащений лист і пекти в гарячій духовці (220 °С) протягом 15—20 хв. З цього тіста можна робити коржики.

БУБЛИКИ ГОРІХОВІ

400 г борошна, 250 г вершкового масла або маргарину, 150 г мелених горіхів, 100 г цукру, 2 варені жовтки, цедра з 1/2 цитрини, ванілін.

Збити масло, поступово додаючи перетерті крізь сито жовтки, мелені горіхи, цукор, цедру і борошно. Замісити тісто водою, поставити на годину в холодне місце. Тоді викласти на посипану борошном дошку, викачати валок і виробити маленькі бублики. Викласти їх на змащений лист і пекти в гарячій духовці (200 °С) протягом 15—20 хв. Спечені бублики ще гарячими посипати цукровою пудрою з ваніліном.

БУБЛИКИ КМИННІ

1 кг борошна, 50 г дріжджів, 1 ч. ложка солі, 1 ч. ложка кмину, 2 склянки води, 1 яйце.

Розвести дріжджі у теплій воді, додати сіль і влити в

посудину з борошном. Замісити некруте тісто, викачати валок і виробляти бублики. Поставити, щоб підійшли. Як підійдуть, кинути їх в окріп, а коли спливуть, вибрати шумівкою, скласти на змащений жиром лист, змастити яйцем, посипати сіллю, кмином і зразу ж пекти в гарячій духовці (240 °С), поки не зарум'яняться.

БУБЛИКИ СМАЖЕНІ

250 г борошна, 50 г вершкового масла, 20 г дріжджів, 1 жовток, $^1/_2$ склянки сметани або кефіру, $^1/_2$ ч. ложки солі.

Всі продукти покласти в посудину для тіста, додати розведені дріжджі і замісити некруте тісто. Поставити в тепле місце, щоб підійшло. Потім викласти на посипану борошном дошку, викачати валок завтовшки півпальця і виробити бублики. Поставити, щоб підійшли, і смажити на олії. Ще гарячими посипати цукровою пудрою.

ЗМІСТ

Булки і булочки . . . 3
Баби 6
Пампушки (пончики) . . . 11
Пироги 15
Пиріжки 31
Піцца 41
Сухарі 50
Бублики 52

ВИРОБНИЧЕ ВИДАННЯ
Цвек Дарія Яківна

ПЕЧИВО

Випуск 2

Видання випущено за участю редакції газети «Діло»

Редактор *А. А. Черняк*
Художник *Б. Р. Пікулицький*
Художній редактор *В. І. Сава*
Технічний редактор *В. І. Франчук*
Коректор *О. Б. Катола*

Здано на складання 15. 09. 93. Підписано до друку 04. 02. 93.
Формат 84×108/32. Папір газетн. Гаріітура літературна.
Високий друк. Умов. друк. арк. 2,94. Умов. фарб.-відб. 3,26.
Обл.-вид. арк. 2,75. Замовлення 3091.

Видавництво «Каменяр». 290006 Львів, Підвальна, 3.
Львівська обласна книжкова друкарня. 290000 Львів, вул. Стефаника, 11.

Цвек Д. Я.

Ц26 Печиво. — Львів : Каменяр, 1993. — Вип. 2. — 56 с.: іл.
ISBN 5-7745-0515-4

У виданні описано вироби з тіста, які можна приготувати в домашніх умовах. У випуск 2 включено рецепти булок, баб, пирогів, пиріжків, пампушок. Подано також технологію приготування італійської піцци і французького тарта.

Ц $\frac{3404000000\text{-}033}{93}$ Без оголошення ББК 36.997

ДАРІЯ

ЦВЕК

ПЕЧИВО